BR9007 800JEXL Book USA_CAN.qxp 11/10/07 9:15 AM Page A

Breville

Breville Customer Service Centre

US Customers

Mail: 19400 S. Western Ave
Torrance
CA 90501-1119

Phone: Customer Service:
1(866) BREVILLE

Email Customer Service
askus@brevilleUSA.com

www.brevilleusa.com

Canada Customers

Mail: Anglo Canadian
2555, Avenue de l'aviation
Pointe-Claire
(Montreal) Quebec
H9P 2Z2

Phone: Customer Service:
1(866) BREVILLE

Email Customer Service
askus@breville.ca

www.breville.com

Model 800JEXL /B

Issue 1/07

Packaging Code: NA


Breville is a registered trademark of Breville Pty Ltd. A.B.N. 98 000 092 928
2851 E. Las Hermanas Street, Rancho Dominguez, CA 90221-5507 USA
Tel 1866 BREVILLE
2555, Avenue Aviation, Pointe-Claire (Montreal) Quebec, H9P 2Z2 CANADA
Tel 1866 BREVILLE

Due to continual improvements in design or otherwise, the product you purchase may differ slightly from the one illustrated in this booklet.



Breville

JUICE FOUNTAIN
ELITE

JUICE FOUNTAIN®
ELITE

CONTENTS

Breville

Congratulations

on the purchase of your new Breville 800 Class Juicer



From its superbly crafted and ultra-quiet 1000-watt motor right through to the professionally styled casing, your 800 Class Juicer represents a perfect balance of functionality, reliability and absolute style.

In developing this booklet, our goal was to provide you with a starting point from which you can explore the incredible versatility of your 800 Class Juicer. From beautifully fresh and healthy fruit and vegetable recipes to the guide for the 800 Class Juicer's surprisingly easy care, cleaning and maintenance, we hope each page helps you gain many years of health and enjoyment.

We would just like to say thank you, congratulations and...

enjoy.





IMPORTANT SAFEGUARDS

We at Breville are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions:

READ ALL INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- Do not push produce into the Feed Chute with your fingers. Always use the Food Pusher provided.
- Do not touch the small sharp teeth and blade in the center of the Stainless Steel Filter Basket.
- Do not touch the sharp blade in the feed chute.
- Always make sure the 800 Class Juicer is properly and completely assembled before connecting to power outlet and operating. The unit will not turn 'ON' unless properly assembled.
- Always use the 800 Class Juicer on a dry, level surface.
- Always switch the 800 Class Juicer off, then unplug from the power outlet if the appliance - is to be left unattended, if not in use, before cleaning, before attempting to move the appliance, disassembling, assembling and when storing the appliance.
- Do not juice fruit with pits unless the pits have been removed.
- Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. If found damaged in any way, immediately cease use of the appliance and call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE.
- The use of accessory attachments not recommended by Breville may cause a risk of injury to persons, fire or electric shock.
- When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for circulation.
- If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounded type and its electrical rating must be the same or more wattage as the appliance.
- To protect against fire, electrical shock and injury to persons do not immerse the appliance, motor base, cord or plug in water or any other liquid. Do not use a water jet to clean the power cord or motor base.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not run the 800 Class Juicer for more than one minute at a time when juicing hard fruits and vegetables at a rapid rate and with firm pressure.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces or become knotted.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- For any maintenance other than cleaning, call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE.
- Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.

- Strictly follow cleaning and care instructions.
- To disconnect, turn all controls to 'off', then remove plug from power outlet.
- Always make sure the cover is clamped (lock bar) securely in place and before the motor is turned on. Do not unfasten the clamps (lock bar) while the juicer is in operation.
- Do not use appliance if the rotating sieve (filter basket) is damaged.

ELECTRIC CORD STATEMENT

Your 800 Class Juicer has a short cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with the cord. Do not allow children to be near or use this appliance without close adult supervision. If you must use a longer cord or an extension cord when using the appliance, the cord must be arranged so it will not drape or hang over the edge of a countertop, tabletop or surface area where it can be pulled on by young children or tripped over. To prevent electric shock, personal injury or fire, the electrical rating of the extension cord you use must be the same or more than the wattage of the appliance (wattage is marked on the underside of the appliance).

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

WARNING: EXTRA WIDE FEED CHUTE. DO NOT PLACE HANDS OR FOREIGN OBJECTS DOWN FEED CHUTE. ALWAYS USE FOOD PUSHER PROVIDED.

KNOW YOUR BREVILLE 800 CLASS JUICER

Patented Extra Wide Feed Chute
fits whole apples, carrots, tomatoes and peeled oranges. Makes juicing fruit and vegetables fast and easy

Safety Locking Arm
Juicer will not operate without Juicer Cover in place and Safety Locking Arm in place in the vertical operating position

Large Pulp Container with integrated handle
(dishwasher safe – top rack)

Two-speed Electronic Control
Low-speed for juicing soft fruits with high water content such as watermelon. High-speed for juicing hard fruit and vegetables

"OFF" button

Overload Protection Button
to safeguard against overheating
(not shown in picture)

Features the unique Assist™ Plug
Easier to insert, easier to remove



Registered design

Food Pusher
for pushing whole fruit and vegetables down the patented wide Feed Chute.

Juicer Cover
(dishwasher safe – top rack)

Stainless Steel Micro Mesh Filter Basket
(dishwasher safe – top rack)

34fl oz (1 liter) Juice Jug
with integrated handle for left or right handed use
(dishwasher safe – top rack)

High performance motor base
1000-watt motor

Cord
wraps around feet and clips into position under base
(not shown in picture)

Built-in Froth Separator
Frother attachment ensures juice froth is separated from juice when poured into a glass (if preferred)

Juice Jug Lid
allows juicer to operate with the lid on, therefore eliminating any splatter during operation. Place lid onto juice jug to store juice in refrigerator

34fl oz (1 liter) Juice Jug
(dishwasher safe – top rack)

NOTE! To have froth in the juice jug simply remove the lid before pouring.

ASSEMBLING YOUR BREVILLE 800 CLASS JUICER



STEP 1.
Place Filter Bowl Surround on top of the Motor Base.



STEP 2.
Align the arrows on the Stainless Steel Filter Basket with the arrows on the Motor Drive coupling and push down until it clicks into place. Ensure the Stainless Steel Filter Basket is fitted securely inside the Filter Bowl Surround and onto the Motor Base.



STEP 3.
Place the Juicer Cover over the Filter Bowl Surround, positioning the Juicer Cover over the Stainless Steel Filter Basket and lower into position.





STEP 4.
Raise the Safety Locking Arm up and lock into the two grooves on either side of the Juicer Cover. The Safety Locking Arm should now be in a vertical position and locked into place on top of the Juicer Cover.



STEP 5.
Slide the Food Pusher down the Feed Chute by aligning the groove in the Food Pusher with the small protrusion on the inside of the top of the Feed Chute.



STEP 5.1.
Continue to slide the Food Pusher down the Feed Chute.





STEP 6.
Place the Pulp Container into position by tilting slightly.

Hint:
To minimize washing up we suggest you place a plastic freezer bag (or plastic grocery bag) into the pulp container to collect the pulp.

STEP 7.
Place the Juice Jug provided under the spout on the right hand side of the 800 Class Juicer. The lid can be placed on to avoid any splatter.

NOTE! A glass could also be used to collect the juice.



Operating

OPERATING YOUR BREVILLE 800 CLASS JUICER

STEP 1.
Wash your selection of fruit and vegetables ready for juicing.

NOTE: Most fruit and vegetables such as apples, carrots and cucumbers will not need to be cut to size as these will fit into the feed chute whole. When juicing carrots place the tip of the carrot into the feed chute last.

STEP 2.
Ensure the 800 Class Juicer is correctly assembled. Ensure the Stainless Steel Filter is thoroughly cleaned before each use (refer to cleaning on pages 20 - 21). Ensure you place the Juice Jug (or glass) under spout before commencing juicing.

STEP 3.
Plug the power cord into a 120V power outlet. Push the Two-speed switch either up for low speed or down for high speed depending on the type of fruit or vegetable being juiced and the unit will automatically start. Use the speed selector table as a guide for juicing different fruits and vegetables.

STEP 4.
With the motor running, place food into the Feed Chute. Using the Food Pusher, gently guide food down the Feed Chute. To extract the maximum amount of juice, always push the Food Pusher down slowly.

STEP 5.
Juice will flow into the Juice Jug and the separated pulp will accumulate in the Pulp Container.

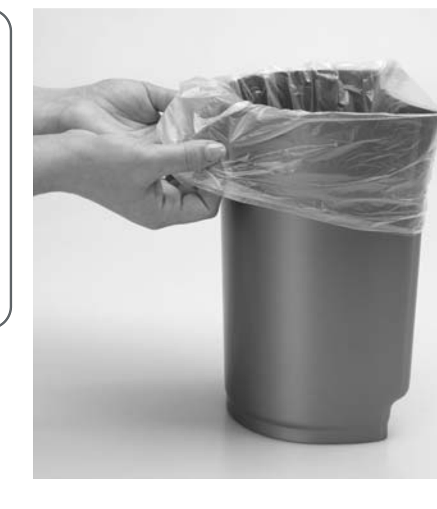
WARNING: NEVER USE FINGERS TO PUSH FOOD DOWN THE FEED CHUTE OR TO CLEAR THE FEED CHUTE. ALWAYS USE THE FOOD PUSHER PROVIDED.

SPEED SELECTOR TABLE

APPLES	HIGH
APRICOTS (PIT REMOVED)	LOW
BEET	HIGH
BLUEBERRIES	LOW
BROCCOLI	LOW
BRUSSELS SPROUTS	HIGH
CABBAGE	LOW
CARROTS	HIGH
CAULIFLOWER	LOW
CELERY	HIGH
CUCUMBER	LOW
FENNEL	HIGH
GRAPES (SEEDLESS)	LOW
KIWI FRUIT	LOW
MANGOES	LOW
MELONS	LOW
NECTARINES (PIT REMOVED)	LOW
ORANGES (PEELED)	HIGH OR LOW
PEACHES (PIT REMOVED)	LOW
PEARS	HIGH (FOR HARD) LOW (FOR SOFT)
PINEAPPLE	HIGH
PLUMS (PIT REMOVED)	LOW
RASPBERRIES	LOW
TOMATOES	LOW
WATERMELON	LOW

NOTE! The Pulp Container can be emptied during juicing by turning the 800 Class Juicer "OFF" and then carefully removing the Pulp Container. (Replace empty Pulp Container before continuing to juice).

Do not allow the Pulp Container to overfill as this may prevent correct operation or damage the unit.



Hint:
To minimize clean up, place a freezer bag (or plastic grocery bag) into the Pulp Container to collect the pulp.

OVERLOAD PROTECTION BUTTON
The Breville 800 Class Juicer is fitted with a safety device which safeguards against overheating with excessive loads. If this occurs, the 800 Class Juicer will automatically activate the overload protection button and the unit will switch itself off.

If this occurs unplug the Juicer from the power outlet and allow the unit to cool. Then press the Overload Protection Button found on the bottom of the Motor Base. The safety device will then be reset and the 800 Class Juicer is ready for use again.



DISASSEMBLING YOUR BREVILLE 800 CLASS JUICER



STEP 1.
Push the “OFF” button on the 800 Class Juicer and then unplug from the power outlet.



STEP 2.
Remove the pulp container by holding the handle and pivoting the bottom of the Pulp Container away from the juicer.



STEP 3.
Place both hands on either side of the Locking Arm and pull back and lift over the grooves on either side of the Juicer Cover.



STEP 4.
Move the Locking Arm down.



STEP 5.
Lift the Juicer Cover off the 800 Class Juicer.



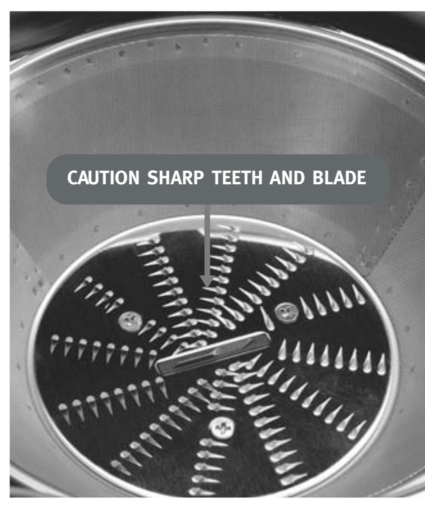
STEP 6.
To remove Stainless Steel Filter Basket, hold base of juicer and turn Filter Bowl Surround by the Juice Spout.



STEP 7.
Lift off the Filter Bowl Surround with the Stainless Steel Filter Basket still in place.



STEP 8.
To remove the Stainless Steel Filter Basket, turn the Filter Bowl Surround upside down and carefully remove the Filter Basket. (It is recommended to remove the Filter Basket over the sink).



WARNING: THE STAINLESS STEEL FILTER BASKET CONTAINS SMALL SHARP TEETH AND A SHARP BLADE TO CUT AND PROCESS FRUITS AND VEGETABLES. DO NOT TOUCH TEETH OR THE BLADE WHEN HANDLING THE FILTER BASKET.



Cleaning

CARE AND CLEANING

- Always ensure that the 800 Class Juicer is switched off. Remove the plug from the power outlet before cleaning, disassembling or assembling and storing the appliance.
- Follow these instructions to clean all surfaces of parts that come into contact with food during normal use.
- For easy cleaning – immediately after each use rinse removable parts under running water (to remove wet pulp). Allow parts to air dry.
- After disassembling the unit (see pages 16-18) all removable parts may be washed in hot soapy water.
- The 800 Class Juicer Cover, Filter Bowl Surround, Pulp Container, Stainless Steel Filter Basket and 34fl oz (1 liter) Juice Jug are dishwasher safe (top rack only).
- Wipe the Motor Base with a damp cloth.
- For consistent juicing results always ensure that the Stainless Steel Filter Basket is thoroughly cleaned using the supplied nylon brush. Using the nylon washing brush, hold the Stainless Steel Filter Basket under running water and brush from the inside of the basket, hold it up towards a light to ensure the fine mesh holes are not blocked. If the holes are blocked soak the Stainless Steel Filter Basket in hot water with 10% lemon juice to loosen the blocked holes. Alternatively wash the Stainless Steel Filter Basket in the dishwasher.





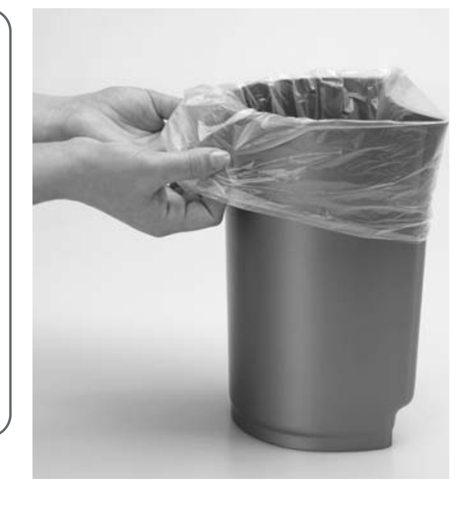
- Do not soak the Stainless Steel Filter Basket in bleach.
- Always treat the Stainless Steel Filter Basket with care as it can be easily damaged.
- Discoloration of the plastic may occur with strongly colored fruit and vegetables. To help prevent this, wash parts immediately after use.
- If discoloration does occur, the plastic parts can be soaked in 10% lemon juice and water or they can be cleaned with a non-abrasive cleaner.
- Be sure to wipe clean the top of the motor base, especially around the locking mechanism. This will prevent stickiness to avoid future difficulty in removing the filter bowl surround and the Filter Basket.

WARNING: THE CENTER OF THE FILTER BASKET AND FEED CHUTE CONTAIN SMALL SHARP TEETH AND A SHARP BLADE TO CUT AND PROCESS FRUITS AND VEGETABLES DURING THE JUICING FUNCTION. DO NOT TOUCH TEETH OR BLADE WHEN HANDLING THE FILTER BASKET OR FEED CHUTE.

DO NOT IMMERSE THE MOTOR BASE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID. DO NOT USE A WATER JET TO CLEAN THE MOTOR BASE.

NOTE! To assist with cleaning, soak the Stainless Steel Filter Basket in hot soapy water for approximately 10 minutes immediately after juicing is completed. If pulp is left to dry on the filter it may clog the fine pores of the filter mesh thereby lessening the effectiveness of the Juicer.

For your convenience a nylon cleaning brush has been included with your 800 Class Juicer.



Hint:
To minimize washing up, place a freezer bag (or plastic grocery bag) into the Pulp Container to collect the pulp. When juicing is completed simply remove the bag containing the pulp and place the bag into a bin. (Refer to page 39 for "Fiber Favorites").

TROUBLE SHOOTING GUIDE

POSSIBLE PROBLEM	EASY SOLUTION
Machine will not work when switched "ON"	The Safety Locking Arm may not be correctly engaged in the vertical operating position with the locking arm located into the two grooves on either side of the Juicer Cover (see picture on page 11, step 4).
Motor appears to stall when juicing	Wet pulp can build up under the cover if the juicing action is too vigorous. Try slower juicing action by pushing the food pusher down more slowly (refer to page 14, step 4). Clean the Filter Bowl Surround, the Stainless Steel Filter and the Juicer Cover. Select HIGH speed instead of the LOW speed setting.
Excess pulp building up in the Stainless Steel Filter Basket	Stop the juicing process. Remove the Juicer Cover (refer to page 16-18, steps 1 - 8), scrape off pulp. Re-assemble (refer to page 10-12, steps 1 - 7) and begin juicing again. Try alternating (soft and hard) vegetable and fruit varieties.
Pulp too wet and reduced extracted juice	Try a slower juicing action. Remove Stainless Steel Filter Basket (refer to page 16-18, steps 1 - 8) and thoroughly clean mesh walls with a fine brush. Rinse Stainless Steel Filter Basket under hot water. If the mesh holes are blocked, soak the Stainless Steel Filter Basket in a solution of hot water with 10% lemon juice to unblock the holes or wash in the dishwasher (top rack). This will remove excess fiber buildup (from fruit or vegetables) which could be inhibiting the juice flow.
Juice leaks between the rim of the Juicer Cover and the Stainless Steel Filter Basket	Try a slower juicing action by pushing the food pusher down more slowly (refer to page 14, step 4). Fruit and vegetables with a high water content (tomatoes and watermelon) should be juiced on low speed.
Filter Bowl Surround sprays juice out from spout	Try a slower juicing action by pushing the food pusher down more slowly (refer page 14, step 4).
The unit will not switch on	Check the Overload Protection Button on the bottom of the Motor Base to check if the safety device has not been activated automatically.

TIPS ON JUICING

THE INSIDE INFORMATION ON JUICE
Although juice drinks are usually developed with flavor, texture and aroma at the forefront, the health benefits certainly add to the pleasurable taste experience.

95% of the nutrient content of fruit and vegetables is found in the juice. Liquids extracted from fresh fruit and vegetables form an important part of a well-balanced diet. Fresh fruit and vegetable juices are a great source of vitamins and minerals. Juices are rapidly absorbed into the blood stream therefore being the quickest way in which the body can digest nutrients.

When you make your own juices, you have complete control over what you include in them. You select the ingredients and decide if you need to use sugar, salt or other flavoring agents.

Freshly extracted juices should be consumed just after they have been made to avoid a loss of vitamin content.

PURCHASING AND STORAGE OF FRUIT AND VEGETABLES

- Always wash fruit and vegetables before juicing.
- Always use fresh fruit and vegetables for juicing.
- To save money and obtain fresher produce, purchase fruit or vegetables that are in season.
- Keep your fruit and vegetables ready for juicing by washing them before storing.
- Most fruits and hardier type vegetables can be stored at room temperature. The more delicate and perishable items such as tomatoes, berries, leafy greens, celery, cucumbers and herbs should be stored in the refrigerator until required.

PREPARATION OF FRUIT AND VEGETABLES

- If using fruits with hard or inedible skins such as mangoes, guava, melons or pineapple, always peel before juicing.
- Citrus fruit can be juiced in the 800 Class Juicer if peeled first.
- All fruits with pits, hard seeds or stones such as nectarines, peaches, mangoes, apricots, plums and cherries must be pitted before juicing.
- A small amount of lemon juice can be added to apple juice to prevent browning.

HINT:
Your 800 Class Juicer makes invigorating, frothy orange juice. Simply peel the oranges and juice. (It is best to refrigerate oranges before juicing).

THE RIGHT TECHNIQUE
When juicing a variety of ingredients with varying textures, start with the softer textured ingredients on low-speed then change to high-speed for harder texture ingredients.

If you are juicing herbs, sprouts or leafy green vegetables either wrap them together to form a bundle or juice them in the middle of a combination of ingredients on low-speed to obtain the best extraction.

NOTE! If juicing herbs or leafy green vegetables on their own, the juice yield will be low due to the nature of centrifugal juicing. It is advised to juice them with a combination of other fruit and vegetables.

All fruit and vegetables produce different amounts of liquids. This varies within the same group i.e. one batch of tomatoes can produce more juice than another batch. Since juice recipes are not exact, the precise quantities of any juice are not crucial to the success of a particular mixture.

NOTE! To extract the maximum amount of juice always push the Food Pusher down slowly.

GETTING THE RIGHT BLEND
It is easy to create great tasting juice. If you have been making your own vegetable and fruit juices, then you know how simple it is to invent new combinations. Taste, color, texture and ingredient preferences are a personal thing. Just think of some of your favorite flavors and foods – would they work well together or would they clash? Some strong flavors could overpower the more subtle flavors of others. It is however, a good rule of thumb to combine starchy, pulpy ingredients with those high in moisture.

USING THE PULP
The remaining pulp left after juicing fruit or vegetables is mostly fiber and cellulose which, like the juice, contains vital nutrients necessary for the daily diet and can be used in many ways. However, like the juice, pulp should be used that day to avoid loss of vitamins.

Some of the uses of pulp are to bulk out rissoles, thicken casseroles or soups or in the case of fruit, simply placed in a bowl topped with meringue and baked for a simple dessert.

Quite apart from the consumption use, pulp is great used in the garden for compost.

NOTE! When using the pulp, there may be some pieces of fruit or vegetables remaining. These should be removed before using the pulp in any recipes.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Breville®* warrants this Breville® appliance against defects that are due to faulty material or workmanship for a period of one (1) year from the date of original consumer purchase. This warranty does not cover damage from abuse, neglect, use for commercial purposes, or any other use not found in the printed “Instructions for use” booklet. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators. HWI Breville® expressly disclaim all responsibility for consequential damages for incidental losses caused by use of this appliance. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation for incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD. Some states or provinces do not allow disclaimer of the implied warranty with respect to consumer goods, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other legal rights which vary from state to state or province to province.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contact our Customer Service Center.

Toll free phone number:
1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Internet email:
AskUs@BrevilleUSA.com
AskUs@Breville.ca (in Canada)

*HWI Breville® products are distributed in Canada by Anglo Canadian Housewares, L.P. and in USA by Metro/Thebe Inc.


Recipes

RECIPES – FRESH STARTS

APPLE, CARROT AND CELERY JUICE

Makes approximately 2 cups

You may alter the amounts of either the carrots or apple to make the juice sweeter or savory to suit your taste buds:

4 small Granny Smith apples

3 medium sized carrots, trimmed

4 sticks celery

1. Process apples, carrots and celery through the 800 Class Juicer.

Mix well and serve immediately.

TOMATO, CARROT, CELERY AND LIME JUICE

Makes approximately 3 cups

2 medium tomatoes

1 large carrot, trimmed

2 celery stalks, trimmed

1 lime, peeled

1. Process tomatoes, carrots, celery and lime through the 800 Class Juicer.

Serve immediately.

CARROT, BEET AND ORANGE JUICE

Makes approximately 2 cups

2 medium carrots, trimmed

3 medium beet, trimmed

4 oranges, peeled

1. Process carrots, beet and oranges through the 800 Class Juicer.

Serve immediately.

APPLE, PEACH AND GRAPEFRUIT

Makes approximately 2 1/2 cups

1 small Delicious apple

2 large peaches, halved and pits removed

2 grapefruits, peeled

1. Process apple, peaches and grapefruit through the 800 Class Juicer.

Serve immediately.

PINEAPPLE, PEACH AND PEAR JUICE

Makes approximately 3 cups

1/2 small pineapple, peeled and halved

2 peaches, halved and pits removed

2 small ripe pears

1. Process pineapple, peaches and pears through the 800 Class Juicer.

Serve immediately.

APPLE, PEAR AND STRAWBERRY JUICE

Makes approximately 3 cups

1 small Granny Smith apple

3 small ripe pears

1 cup strawberries, hulled

1. Process apple, pears and strawberries through the 800 Class Juicer.

Serve immediately.

CANTALOUPE, MINT AND MANGO JUICE

Make approximately 2 ½ cups

½ small cantaloupe, peeled, seeded and halved

3 sprigs fresh mint leaves

1 mango, halved, seeded and peeled

1. Process cantaloupe, mint and mango through the 800 Class Juicer.

Serve immediately.

TOMATO, CUCUMBER, PARSLEY AND CARROT JUICE

Makes approximately 3 cups

3 medium tomatoes

1 large cucumber

1 large bunch fresh parsley

3 medium carrots, trimmed

1. Process tomatoes, cucumber, parsley and carrots through the 800 Class Juicer.

Serve immediately.

GRAPE, KIWI FRUIT AND BERRY BOOSTER

Serves 6

Grapes contain potassium and iron, providing a great pick-me-up after a strenuous day.

1lb (500g) green seedless grapes, stems removed

2 kiwi fruit, peeled

8oz (250g) strawberries, hulled

16fl oz (500ml) skim milk

2 tablespoons powdered protein drink mix

½ cup crushed ice

1. Process grapes, kiwi fruit and strawberries through the 800 Class Juicer.
2. Mix in milk, protein mix and crushed ice.

Serve immediately.

SWEET POTATO, CELERY, GINGER AND ORANGE JUICE

Makes approximately 3 cups

4 sticks celery, trimmed

1 small sweet potato, peeled and halved

1" (2.5cm) piece fresh ginger

4 oranges, peeled

1. Process celery, sweet potato, ginger and oranges through the 800 Class Juicer.

Serve immediately.

PARSNIP, CELERY AND PEAR JUICE

Makes approximately 3 cups

2 parsnips, trimmed

4 sticks celery, trimmed

4 medium pears, stalks removed

1. Process parsnips, celery and pears through the 800 Class Juicer.

Serve immediately.

APRICOT, APPLE AND PEAR SPARKLE

4 large apricots, halved and pitted
4 small red apples
3 medium pears
8fl oz (250ml) sparkling mineral water
½ cup crushed ice

1. Process apricots, apples and pears through the 800 Class Juicer.
2. Stir in mineral water and ice.

Serve immediately.

BEET, CARROT AND ORANGE QUENCHER

Serves 4

8 carrots
2 small beet, trimmed
¼ cup fresh mint leaves
4 oranges, peeled

1. Process carrots, beet, mint leaves and oranges through the 800 Class Juicer.

Serve immediately.

RECIPES – VITAMIN REPLACERS

TOMATO, CARROT AND RED PEPPER JUICE

Makes approximately 3 cups

2 small red peppers
3 medium tomatoes
3 carrots, trimmed
4 sprigs parsley

1. Trim base of red peppers and remove seeds.
2. Process tomatoes, carrots, parsley and red peppers through the 800 Class Juicer.

Serve immediately.

BLACKBERRY, PEAR AND GRAPEFRUIT JUICE

Makes approximately 3 cups

8oz (250g) blackberries
3 ripe pears
2 grapefruits, peeled

1. Process blackberries, pears and grapefruits through the 800 Class Juicer.

Serve immediately.

BEET, APPLE AND CELERY JUICE

Makes approximately 2 cups

4 medium sized beet, trimmed
2 medium Granny Smith apples
4 sticks celery

1. Process beet, apples and celery through the 800 Class Juicer.

Serve immediately.

BLUEBERRY, BLACKBERRY, STRAWBERRY AND LIME JUICE

Makes approximately 3 ½ cups

1lb (500g) blackberries

1lb (500g) blueberries

1lb (500g) strawberries, hulled

1 lime, peeled

1. Process blackberries, blueberries, strawberries and lime though the 800 Class Juicer.

Serve immediately.

CUCUMBER, CELERY, FENNEL AND BEAN SPROUT JUICE

Makes approximately 3 cups

1 large cucumber

3 sticks celery

1 bulb fennel, trimmed

2 cups bean sprouts

1. Process cucumber, celery, fennel and bean sprouts through the 800 Class Juicer.

Serve immediately.

FROTHY ORANGE JUICE

Serves 4/ Makes 8-10 cups

1 kg oranges, peeled

1. Process oranges through the 800 Class Juicer.

Serve immediately.

(Best to refrigerate oranges before juicing)

RECIPES – LIQUID LUNCH

FRESH VEGETABLE SOUP WITH NOODLES

Serves 4

1 small tomato

1 small onion, peeled and trimmed

2 carrots

1 green pepper, stem and seeds removed

1 tablespoon butter

1 tablespoon all-purpose flour

13fl oz (375ml) vegetable stock

15oz (425g) canned beans

1 packet 2 Minute Noodles

Freshly ground pepper

1. Process tomato, onion, carrots and green pepper through the 800 Class Juicer.
2. Melt butter in saucepan over a medium heat.
3. Stir in flour, cook for one minute, stirring constantly.
4. Stir in the extracted juice, vegetable stock and beans.
5. Bring to the boil, then reduce heat and allow to simmer for 10 minutes.
6. Add noodles, cook for 2 minutes or until noodles are tender.

   Pour soup into 4 bowls, sprinkle with black pepper to taste and serve immediately.

GAZPACHO

Serves 4

4 medium tomatoes

4 sprigs fresh parsley

1 large clove garlic, peeled

1 small onion, peeled and trimmed

2 carrots

2 stalks celery

1 red pepper, stem and seeds removed

1 Lebanese cucumber

2 tablespoons red wine vinegar

Freshly ground black pepper

1 cup crushed ice

3 tablespoons chopped fresh basil

1. Process tomatoes, parsley, garlic, onion, carrots, celery, red pepper and cucumber through the 800 Class Juicer.
2. Stir in vinegar and black pepper.
3. Arrange ice in four soup bowls.

Pour in extracted juice, sprinkle with basil and serve immediately.

PASTA WITH PROVENCALE STYLE SAUCE

Serves 4

4 tomatoes
2 sprigs fresh parsley
1 stick celery
2 large cloves garlic
1 small onion, peeled and trimmed
1 red pepper, stem and seeds removed
1 tablespoon tomato paste
½ cup red wine
2 teaspoons dried oregano
1lb (500g) cooked pasta
3 tablespoons grated Parmesan cheese

1. Process tomatoes, parsley, celery, garlic, onion and red pepper through the 800 Class Juicer.
2. Blend tomato paste with red wine, stir in extracted juice.
3. Pour into a saucepan and cook over medium heat for 3-4 minutes
4. Add pasta and toss to coat pasta well. Divide mixture between 4 serving bowls.
5. Sprinkle with oregano and Parmesan cheese.

Serve immediately.

MANGO, CANTALOUPE AND ORANGE YOGURT DRINK

1 mango, halved, peeled and seeded
½ small cantaloupe, peeled, seeded and cut into two equal portions
5 oranges, peeled
3 tablespoons natural yogurt

1. Process mango, cantaloupe and oranges through the 800 Class Juicer.
2. Pour into a large bowl and whisk in yogurt.

Serve immediately.

RECIPES – ICY COOLERS

SPARKLING PEAR AND APRICOT COOLER

Serves 4

4 large apricots, halved and pitted
3 large pears
8fl oz (250ml) mineral water
1 cup crushed ice

1. Process apricots and pears through the 800 Class Juicer.
2. Scoop ice into 4 tall glasses.
3. Divide extracted juice between the glasses.
4. Top with mineral water, stir well to blend.

Serve immediately.

CANTALOUPE, STRAWBERRY AND PASSION CRUSH

Serves 4

½ cantaloupe, peeled, seeded and divided into 2 equal portions.
8oz (250g) strawberries, hulled
Pulp of 2 passion fruit
1 cup crushed ice

1. Process cantaloupe and strawberries through the 800 Class Juicer.
2. Stir in passion fruit pulp.
3. Scoop into 4 glasses, pour over juice, mix well to combine.

Serve immediately.

TROPICAL BLEND

Serves 4

2 mangoes, halved, seeded and peeled
3 kiwi fruit, peeled
½ small pineapple, peeled and halved
½ cup fresh mint leaves
1 cup crushed ice

1. Process mangoes, kiwi fruit, pineapple and mint through the 800 Class Juicer.
2. Scoop ice into 4 glasses, pour over juice, mix well to combine.

Serve immediately.

TOMATO, NECTARINE, PASSIONFRUIT AND MINT ICER

Serves 4

6 tomatoes

2 nectarines, pitted

½ cup fresh mint leaves

Pulp of 4 passionfruit

1 cup crushed ice

1. Process tomatoes, nectarines and mint leaves through the 800 Class Juicer.
2. Stir in passionfruit pulp.
3. Scoop ice into 4 glasses, pour over juice, mix well to combine.

Serve immediately.

CUCUMBER, PINEAPPLE AND CILANTRO ICE

Serves 4

½ small pineapple, peeled and halved

2 cucumbers

½ cup cilantro

1 cup crushed ice

1. Process pineapple, cucumbers and cilantro through the 800 Class Juicer.
2. Scoop ice into 4 glasses, pour over juice, mix well to combine.

Serve immediately.

PEAR, RADISH AND CELERY CRUSH

Serves 4

3 medium pears

4 radishes, trimmed

3 sticks celery

1 cup crushed ice

1. Process pears, radishes and celery through the 800 Class Juicer.
2. Scoop ice into 4 glasses, pour over juice, mix well to combine.

Serve immediately.

COCONUT PINEAPPLE COLADA

Serves 4

½ coconut, peeled and halved

½ large pineapple, peeled and quartered

3 tablespoons Malibu liqueur

16fl oz (500ml) soda water

1 cup crushed ice

1. Process coconut and pineapple through the 800 Class Juicer.
2. Stir in liqueur and soda water.
3. Scoop ice into 4 tall glasses, pour over juice mixture, mix well to combine.

Serve immediately.

HONEYDEW DREAM

Serves 4

1 honeydew melon, peeled, seeded and quartered

3 tablespoons Midori liqueur

16fl oz (500ml) soda water

1 cup crushed ice

1. Process honeydew melon through the 800 Class Juicer.
2. Stir in liqueur and soda water.
3. Scoop ice into 4 tall glasses, pour over melon mixture, mix well to combine.

Serve immediately.

BLOODY MARY

Serves 4

4 medium tomatoes
2 sticks celery
1 large red pepper, stem and seeds removed
1/3 cup Vodka
1 cup crushed ice

1. Process tomatoes, celery and red pepper through the 800 Class Juicer.
2. Stir in Vodka. Scoop ice into 4 glasses, pour over tomato mixture, mix well to combine.

Serve immediately.

PEACH AND MINT JULEP

Serves 4

6 peaches, halved and pitted
1/2 cup fresh mint leaves
2 tablespoons Crème de Menthe
2 teaspoons sugar
1/2 cup crushed ice
16fl oz (500ml) mineral water

1. Process peaches and mint leaves through the 800 Class Juicer.
2. Stir in Crème de Menthe and sugar.
3. Scoop ice into 4 glasses, pour over peach mixture, mix well to combine.

Serve immediately.

RECIPES – FIBER FAVORITES

Rather than waste the fiber from the fruit and vegetables that have been juiced, the following recipes have been developed using the leftover pulp.

CARROT, PUMPKIN AND FETA FLAN

Serves 6

8 sheets filo pastry
2oz (60g) butter, melted
1 leek finely sliced
1 cup pumpkin pulp
1 cup carrot pulp
8oz (250g) feta cheese, crumbled
3 eggs
1 egg white
1/2 cup milk
2 tablespoons orange rind
3 tablespoons chopped fresh parsley

1. Layer the sheets of pastry, brushing between each sheet with butter. Lift pastry into a 10" (25cm) flan tin, press over base and side. Trim pastry edge to about 1/2" higher than side of tin.
2. Combine leek, pumpkin, carrot, feta cheese, eggs, egg white, milk, orange rind and parsley. Pour into pastry and bake at 350°F (180°C) for 25-30 minutes or until golden and set.

VEGETABLE AND BACON SOUP

Serves 4

3 teaspoons butter
1 onion, finely chopped
1 ham bone
12oz (350g) beet pulp, strained and juice reserved
2oz (60g) potato pulp, strained and juice reserved
2oz (60g) carrot pulp, strained and juice reserved
4oz (120g) tomato pulp, strained and juice reserved
2oz (60g) cabbage pulp, strained and juice reserved
Reserved juices and enough water to make up 2.1 quart (2 liters)
4 bacon strips, chopped
1 tablespoon lemon juice
1/2 cup sour cream

1. Melt butter in a large saucepan, cook onion over a medium heat for 2-3 minutes or until golden. Add ham bone to pan, stir in beet pulp, potato pulp, carrot pulp, tomato pulp, cabbage pulp, reserved juices and water, bacon and lemon juice. Bring to the boil, reduce heat and simmer for 30-40 minutes.
2. Remove ham bone, discard bone, finely chop meat and return to the pan.

Serve topped with sour cream.

CARROT, APPLE AND CELERY STRUDELS

Makes 8

1oz (30g) butter
1 small onion, finely chopped
4 1/2 cups carrot, apple and celery pulp, strained (see Recipe-Fresh Starts on page 26)
8oz (250g) cottage cheese
2 tablespoons chopped fresh mint
1 egg, beaten
12 sheets filo pastry
2oz (60g) butter, melted extra
1 cup grated fresh Parmesan cheese

1. Melt butter in a saucepan, add onion, cook for 2-3 minutes, or until soft, seasoning to taste. Combine onion, carrot, apple and celery pulp, cottage cheese, mint and egg in a bowl. Mix well.
2. Cut filo sheets in half, place 3 sheets on counter, cover remaining pastry with greaseproof paper, then a damp cloth to prevent drying. Brush 1 sheet of pastry with extra butter, sprinkle with Parmesan cheese, top with another sheet of pastry, brush with butter, sprinkle with more cheese. Repeat with last sheet of pastry.
3. Place tablespoons of carrot mixture on one end of pastry, fold in sides and roll up like a Swiss roll. Repeat with remaining pastry and pulp mixture. Place on a greased cookie sheet and bake at 400°F (200°C) for 20-25 minutes or until golden.

PARSNIP, HERB AND POLENTA HOT CAKES

Serves 6

2 cups parsnip, strained

1/4 cup milk

2 eggs, separated

1/4 cup polenta (corn meal)

1/4 cup self-raising flour

1 teaspoon chopped fresh thyme

1 teaspoon chopped fresh rosemary

1 teaspoon Cajun seasoning

1 small red pepper, finely chopped

1 tablespoon oil

1. Combine parsnip pulp, milk, egg yolks, self-raising flour, polenta, thyme, rosemary, Cajun seasoning and red pepper in a large mixing bowl. Beat egg whites until soft peaks form, fold into parsnip mixture.
2. Heat oil in a large frying pan, drop spoonfuls of mixture into pan. Cook for about 1 minute on each side or until golden.

Serve immediately.

BERRY AND WHITE CHOCOLATE MOUSSE

Serves 6

7oz (200g) white chocolate

7oz (200g) strawberry pulp

7oz (200g) raspberry pulp

3 teaspoons gelatine dissolved in 3 tablespoons hot water

3 egg yolks

10fl oz (300ml) carton thickened cream

1/4 cup icing sugar

2 tablespoons Grand Marnier

1. Melt chocolate over hot water, cool, being careful not to let it set.
2. Combine strawberry pulp and raspberry pulp, set aside.
3. Combine chocolate, gelatine mixture and egg yolks, whisk until pale and glossy.
4. Beat cream until soft peaks form, fold through chocolate mixture with berry pulp and Grand Marnier.
5. Pour into a wetted 5 cup capacity mould. Refrigerate several hours or overnight.

CARROT CAKE

1 3/4 cups plain flour

2 teaspoons baking powder

1/2 teaspoon nutmeg

1/2 teaspoon cinnamon

1/2 teaspoon cardamom

1/2 cup peanuts, chopped

1/2 cup raisins

1/2 cup brown sugar, firmly packed

1 1/2 cups carrot pulp

2 eggs, lightly beaten

1/2 cup oil

1/4 cup sour cream

1. Grease and line a 10" x 6" (25cm x 15cm) loaf pan. Sift flour and baking powder into a large mixing bowl, add nutmeg, cinnamon, cardamom, peanuts, raisins, brown sugar and carrot pulp, stir to combine. Add eggs, oil and sour cream. Beat with electric mixer using medium speed until all ingredients are well blended. Pour into loaf pan.
2. Bake at 350°F (180°C) for 1 hour or until cake is cooked when tested with a skewer. Remove from oven, stand in cake pan for 5 minutes before inverting out onto a wire cake rack.

FAMILY MEAT LOAF

Serve 6-8

1lb (500g) lean ground beef

1lb (500g) ground sausage

2 onions, finely chopped

1/2 cup carrot pulp, strained

1/2 cup potato pulp, strained

2 teaspoons curry powder

1 teaspoon ground cumin

1 tablespoon chopped fresh parsley

1 egg, lightly beaten

1/2 cup evaporated milk

1/2 cup beef stock

Freshly ground black pepper

2 tablespoons slivered almonds.

TOMATO GLAZE

1/2 cup beef stock

4 tablespoons tomato sauce

1 teaspoon instant coffee powder

3 tablespoons Worcestershire sauce

1 1/2 tablespoons vinegar

1 1/2 tablespoons lemon juice

3 tablespoons brown sugar

1/4 cup butter

1. Preheat oven to 350°F (180°C). Place beef, sausage mince, onions, carrot pulp, potato pulp, curry powder, cumin, parsley, egg, evaporate milk, stock and black pepper in a bowl, mix to combine. Press mixture into a lightly greased 4" x 8" (11cm x 21cm) loaf pan. Pour glaze over meatloaf, sprinkle with almonds and bake at 350°F (180°C), basting often with glaze, for 40 minutes.
2. To make glaze, place stock, tomato sauce, coffee powder, Worcestershire sauce, vinegar, lemon juice, sugar and butter in a saucepan and bring to the boil over a medium heat. Reduce heat and simmer, stirring frequently, for 8-10 minutes or until glaze reduces and thickens slightly.

JUICE FOUNTAIN®
ELITE

CONTENIDO

Breville

Felicidades

por la compra de su Breville Extractor de Jugo 800 Class



Desde la magnífica fabricación y el motor de 1000 wats ultra silencioso hasta el acabado profesional, su Extractor 800 Class representa un balance perfecto de funcionabilidad, confiabilidad y absoluto estilo.

Al desarrollar este manual nuestra meta es el proveerle el inicio para explorar la increíble versatilidad de su extractor 800 Class. Desde la hermosa frescura y saludable guía de recetas de fruta y vegetales hasta la guía de uso y del sorprendente cuidado fácil, mantenimiento y limpieza, esperamos que cada página le ayude a obtener muchos años de salud y gozo.

Deseamos darle las gracias,
felicidades y...

disfrute.



RECOMENDACIONES BASICAS DE SEGURIDAD

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD



En Breville diseñamos y fabricamos productos para el consumidor, teniendo en mente a nuestros valiosos clientes que son ustedes. Además le pedimos, que por favor tenga cuidado al usar cualquier electrodoméstico y tome en cuenta las siguientes recomendaciones:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

- Lea las instrucciones cuidadosamente antes de usar el extractor y conservelas para referencias futuras.
- Siga las intrucciones de lavado y mantenimiento al pie de la letra.
- Siempre utilice el extractor 800 Class en superficie seca, y nivelada.
- No empuje con los dedos las frutas y los vegetales. Siempre Utilice el presionador de alimentos que se provee.
- No toque las cuchillas en la canasta del filtro de Acero Inoxidable.
- No toque la cuchilla en el alimentador.
- Las cuchillas de la canasta son filosas. Manejelas con cuidado.
- Al usar este electrodoméstico, necesita tener suficiente ventilación en ambos lados para que circule.
- No deje el extractor 800 Class funcionando sin supervisión.
- No use frutas con semillas a menos que estas hayan sido removidas previamente.
- Asegúrese de que el extractor 800 Class esté bien armada antes de usarla. No funcionará 'on' a menos que esté propiamente armada.
- Siempre desconecte el extractor 800 Class cuando no la esté usando o la esté armando o desarmando las parte y antes de limpiarla.
- Asegúrese de que la tapa del extractor este sujetada correctamente antes de encenderlo. No quite las abrazaderas cuando el extractor este en funcionamiento.
- Asegúrese de que el botón de encendido este siempre en la posición OFF (apagado) después de cada uso y que el motor no este funcionando al desarmar el extractor.
- Para proteger encontra del fuego, choque eléctrico o lesión alguna persona no introduzca el electrodoméstico, la base del motor, el cable o la conexión en agua o algún otro líquido. No utilice el chorro del agua para limpiar la conexión o la base del motor.
- Si el electrodoméstico es de tipo tierra, la conexión será tipo tierra y el voltaje deberá ser el mismo o mayor al que usa el electrodoméstico.
- No haga funcionar el extractor 800 Class más de un minuto al extraer el jugo de frutas y vegetales a una velocidad rápida.
- No debe tener contacto con las partes en funcionamiento.
- No exponga sus dedos u otros objetos en el alimentador del extractor mientras este funcionando. Si la comida se atora use el presionador de alimentos o alguna pieza de fruta o vegetal para empujar hacia abajo. Cuando esto no sea posible apague el motor y desarme para remover la comida atorada.
- Revise periódicamente el cable y el electrodoméstico. Cualquier signo de desgaste o daño no lo use más. Hable al centro de Servicio al 1-866-BREVILLE.
- Los niños no deben usar este electrodoméstico y deberán ser supervisados cuando esten alrededor y el electrodoméstico este funcionando.
- Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños o personas no aptas sin supervisión.
- Para protegerse del riesgo de descarga eléctrica, no ponga el cable de enchufe, cable o motor en o alrededor de agua u otro líquido.

- No permita que el cable cuelgue, se tuerza, o toque superficies calientes.
- No ponga esté aparato o cable de enchufe cerca de una estufa de gas o eléctrica, o donde toque un horno caliente.
- No use este electrodoméstico para otro cosa que no sea el uso para el que fue fabricado. No lo use en vehículos o botes en movimiento. No lo use en el exterior.
- Siempre apague 'OFF' el electrodoméstico y desconecte de la pared cuando este funcionando sin supervisión, cuando no lo este usando, antes de limpiar, y antes de mover de lugar.
- Para cualquier tipo de mantenimiento que no sea limpieza hable a 1-866-BREVILLE.
- Este aparato es para uso doméstico solamente.

ADVERTENCIA: ALIMENTADOR ANCHO EXTRA! NO PONGA LAS MANOS U OBJETOS EXTRAÑOS EN EL ALIMENTADOR. SIEMPRE UTILICE EL PRESIONADOR DE COMIDA QUE SE ROVEE.

NOTA! Su electrodoméstico Breville viene con un sistema único de Enchufe (Assist Plug™), diseñado convenientemente, con un hueco que permite al dedo apalancarse para desconectar fácilmente.

Por razones de seguridad conecte su electrodoméstico Breville directamente a la pared. No conecte a ninguna extensión.

- Este electrodoméstico tiene una clavija polarizada (una hoja más gruesa que la otra. Para reducir el riego de descarga eléctrica, esta clavija se puede conectar en toma corriente polarizado. Si la clavija no cabe, hable a un electricista. No modifique de ninguna manera la clavija.
- Siempre cerciórese la cubierta se sujeta (la barra de la cerradura) seguramente en lugar y antes el motor se prende. No desabroche las abrazaderas (la barra de la cerradura) mientras el exprimidor está en la operación.
- No utilice aparato si el cedazo que gira (cesta de filtro) es dañado.

INFORMACIÓN DEL CABLE ELÉCTRICO

Su el extractor 800 Class tiene un cable corto como medida de precaución para prevenir lesiones personales o daño a la propiedad al jalar, tropezar o enredarse con el cable. No permita que los niños se acerquen o utilicen el electrodoméstico sin una supervisión adecuada. Si necesita un cable o una extensión más grande, el cable deberá arreglarse de manera que no cuelgue de la superficie donde se utilizará para que no se tropiecen los niños Para prevenir descarga eléctrica, lesión personal, o fuego, la extensión deberá ser del mismo voltaje del aparato (el voltaje se encuentra marcado en la parte de abajo del aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMESTICO SOLAMENTE

COMPONENTES Y CARACTERISTICAS



Alimentador extra ancho patentado
para manzanas completas, zanahorias, tomates y naranjas sin cáscara. Hace jugos de fruta y vegetales rápido y fácil.

Brazo de seguridad-
El extractor 800 Class no funcionará sin la cubierta y el brazo de seguridad en la posición de funcionamiento vertical.

Contenedor grande de pulpa con asa integrada
(puede lavarse en el lavaplatos).

Botón electrónico de dos velocidades
La velocidad baja para jugos suaves con mucho agua como la sandía. La velocidad alta para jugo de frutas y vegetales duros

Presentando el neuvo enchufé Assist Plug™. Fácil de conectar, fácil para desconectar.





Diseño registrado.

Botón "OFF" apagado

Botón de seguridad
Para salvaguardar encontra del calentamiento (no se muestra en la fotografía)

Presionador de comida
para empujar toda la fruta y vegetales al alimentador ancho patentado.

Cubierta del extractor
(puede lavarse en el lavaplatos).

Micro filtro de canasta de acero inoxidable
(puede lavarse en el lavaplatos).

Jarra de jugo de 1 litro (34 onzas de líquido)
con asa integrada para uso de mano derecha o izquierda.

Base del Motor de alta
eficiencia-motor de 1000 watts.

Cables
envueltos alrededor de las patas y Clips en posición debajo de la base. (no se muestra en la fotografía)



Accesorio para separar la espuma
El accesorio permite separar la espuma del jugo cuando lo sirva en el vaso (si lo prefiere)

Jarra de jugo de 34 onzas (1 Litro de líquido)
se puede lavar en el lavaplatos.

La tapadera de la jarra del jugo
permite al extractor funcionar con la tapadera puesta, eliminando cualquier derrame durante el funcionamiento. Ponga la tapadera en la jarra al guardar el jugo en el refrigerador.

¡NOTA! Para dejar espuma en la jarra del jugo simplemente quite la tapadera antes de servir.

ARMANDO SU FUENTE DE JUGOS BREVILLE



PASO 1.
Ponga el filtro de tazón redondo en la base del motor.



PASO 2.
Alinear las flechas en el filtro de canasta con las flechas del motor acoplandolas y empujando hacia abajo hasta que queden en su lugar. Asegúrese de que el filtro de canasta de acero inoxidable este firmemente dentro del filtro del tazón redondo y en la base del motor.



PASO 3.
Ponga la cubierta del extractor encima del filtro del tazón redondo, colocando el alimentador encima de la canasta del filtro de acero inoxidable y bajando a posición.



PASO 4.
Eleve el Brazo de seguridad en las ranuras de ambos lados de la cubierta. El Brazo de seguridad deberá estar en posición vertical.



PASO 5.
Deslice el presionador de comida al alimentador alineando las ranuras con el presionador de comida en la parte interior del tubo alimentador.



PASO 5.1.
Continue deslizando la palanca hacia el alimentador.





PASO 6.
Coloque el contenedor de la pulpa en posición levemente inclinada.

Sugerencia:
Para minimizar el lavado, le sugerimos usar una bolsa de plástico para congelador (o bolsa de plástico de mandado) hacia el interior del contenedor de la pulpa para recogerla.

PASO 7.
Coloque la jarra del jugo debajo de la canal en la parte derecha del extractor 800 Class. Se puede colocar la tapadera para evitar derrames.

¡NOTA! Se puede usar un vaso para colectar el jugo.





Modo de Empleo

MODO DE EMPLEO

PASO 1.
Lave su selección de frutas y vegetales para hacer jugo.

¡NOTA! Mucha de la fruta y vegetales como las manzanas, zanahorias Y pepinos no necesitas cortarse ya que caben enteras en el alimentador. Al hacer jugo las zanahorias ponga la punta en el alimentador hasta el último.

PASO 2.
Asegúrese de que el extractor 800 Class este correctamente armada. Asegúrese de que el filtro de acero inoxidable este siempre limpio antes de usarse (refierase al Cuidado y Limpieza en la página 60-61). Asegúrese de que la jarra del jugo (o un vaso) este debajo de la canal antes de empezar a extraer el jugo.

PASO 3.
Conecte el cable a una toma corriente de 120 voltios. Empuje el botón de 2 velocidades ya sea para velocidad BAJA o ALTA dependiendo del tipo de fruta o vegetal para hacer el jugo. Use la tabla de selección de velocidad para guía de jugos de diferentes frutas y vegetales.

PASO 4.
Con el motor funcionando, ponga la comida en el alimentador. Usando el presionador de comida, suavemente guíe la comida al alimentador. Para extraer la cantidad máxima de jugo, simpre empuje el presionador de comida lentamente.

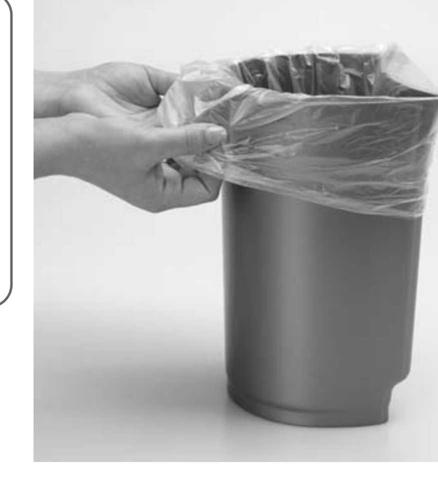
PASO 5.
El jugo fluíra a la jarra del jugo y separando la pulpa que se acumulará en el contenedor de la pulpa.

ADVERTENCIA: NUNCA USE SUS DEDOS PARA EMPUJAR LA COMIDA O PARA LIMPIAR EL ALIMENTADOR. UTILICE SIEMPRE EL PRESIONADOR DE COMIDA QUE SE PROVEE

TABLA DE SELECCIÓN DE VELOCIDAD

MANZANAS	ALTA
CHABACANOS (SIN HUESO)	BAJA
BETABEL	ALTA
ZARZAMORAS	BAJA
BROCOLI	BAJA
COL DE BRUSELAS	ALTA
REPOLLO	BAJA
ZANAHORIAS	ALTA
COLIFLOR	BAJA
APIO	ALTA
PEPINO	BAJA
CAÑAHEJA	ALTA
UVAS (SIN SEMILLA)	BAJA
KIWI	BAJA
MANGOS	BAJA
MELONES	BAJA
NECTARINAS (SIN HUESO)	BAJA
NARANJAS (SIN CASCARA)	ALTA o BAJA
DURAZNOS (SIN HUESO)	BAJA
PERAS	ALTA PARA DURA o BAJA PARA BLANDA
PIÑAS (SIN CASCARA)	ALTA
CIRUELAS (SIN HUESO)	BAJA
FRAMBUESAS	BAJA
TOMATES	BAJA
SANDÍA	BAJA

¡NOTA! El Contenedor de la Pulpa se puede vaciar al apagar el extractor 800 Class y removiendo cuidadosamente. (Reemplace el contenedor de pulpa vacío para continuar). No permita que el contenedor de la Pulpa se sobrellene ya que puede causar un mal funcionamiento y dañar el aparato.



SUGERENCIA:
Para minimizar el lavado puede colocar una bolsa de plástico de congelador en lugar del contenedor de pulpa para colectarla.

BOTÓN DE PROTECCIÓN
El extractor 800 Class tiene un dispositivo de seguridad encontra del calentamiento para extracciones sobrecargadas. Si esto ocurre, el extractor 800 Class activará el botón de seguridad automáticamente y la unidad se apagará.

Si esto ocurre desconecte el extractor de la conexión en la pared y permita que se enfríe. Luego presione el Botón de Protección que se encuentra debajo de la Base del Motor. El dispositivo de seguridad permitira que vuelva a usar nuevamente el extractor 800 Class.



DESARMANDO EL EXTRACTOR 800 CLASS BREVILLE



PASO 1.
Apague el extractor 800 Class y desconecte.



PASO 2.
Remueva el contenedor de la pulpa al detener de la asa y girando hacia abajo del contenedor hacia fuera del extractor.



PASO 3.
Coloque ambas manos en cualquier lado de los brazos de seguridad, jale y suba las ranuras a cualquier lado de la cubierta del extractor.



PASO 4.
Mueva el brazo de seguridad hacia abajo.



PASO 5.
Levante la cubierta del extractor.



PASO 6.
Para remover el filtro de canasta de acero inoxidable, detenga la base y gire el filtro de tazón a la canal del extractor.



PASO 7.
Levante el filtro de tazón redondo con el filtro de canasta de acero inoxidable en su lugar.



PASO 8.
Para remover el filtro de canasta de acero inoxidable, gire el filtro de tazón redondo hacia abajo y cuidadosamente remueva el filtro de canasta. (Se recomienda remover el filtro de canasta sobre el sink).



ADVERTENCIA: EL FILTRO DE CANASTA DE ACERO INOXIDABLE CONTIENE PEQUEÑAS CUCHILLAS PARA CORTAR Y PROCESAR FRUTAS Y VEGETALES. NO TOQUE LAS CUCHILLAS CUANDO ESTE USANDO EL FILTRO DE CANASTA.



Cuidado y Limpieza

CUIDADO Y LIMPIEZA

- Siempre asegúrese que el extractor 800 Class este apagado. Desconectarlo antes de limpiarlo, desarmarlo o armarlo y al guardar el electrodoméstico.
- Siga estas instrucciones al limpiar todas las partes que tienen contacto con la comida durante el uso normal.
- Para una limpieza fácil- después de cada uso enjuague las partes debajo del agua (para quitar la pulpa). Permita que se sequen las partes.
- Después de desarmar la unidad (ver página 56-58) todas las partes que se pueden quitar deben lavarse en agua caliente jabonosa.
- La cubierta del extractor 800 Class, el filtro de tazón redondo, el contenedor de la pulpa, el filtro de canasta de acero inoxidable y la jarra de jugo de 1 cuarto/litro se pueden lavar en el lavaplatos (en la canasta de arriba solamente).
- Limpie la base del motor con una toalla húmeda.



- Para resultados consistentes al hacer los jugos, siempre asegúrese de que el filtro de canasta de acero inoxidable este limpio usando el cepillo de nylon que se provee. Al usar el cepillo de nylon, tome el filtro decanasta bajo el agua y cepille de adentro de la canasta hasta el borde. Después de limpiar la canasta, sostenga hacia la luz para asegúrarse que los pequeños orificios del colador no estan sucios. Si los orificios estan sucios remoje el filtro de canasta en agua caliente con 10% de jugo de limón para quitar la obstrucción de los orificios. Además puede lavar el filtro de canasta en el lavaplatos.
- No remoje el filtro de canasta de acero inoxidable en blanqueador.
- Siempre tenga cuidado con el filtro de canasta ya que se puede dañar fácilmente.

ADVERTENCIA: EL CENTRO DEL FILTRO DE CANASTA Y EL ALIMENTADOR CONTIENEN PEQUEÑAS CUCHILLAS FILOSAS PARA PROCESAR LA FRUTA Y LOS VEGETALES. NO TOQUE LAS CUCHILLAS CUANDO UTILICE EL FILTRO DE CANASTA O EL ALIMENTADOR. NO SUMERJA LA BASE DEL MOTOR EN AGUA O CUALQUIER OTRO LIQUIDO!

- Decoloración en el plástico puede ocurrir con frutas y vegetales de color fuerte. Para prevenir esto, lave todas las partes después de cada uso.
- Si ocurre la decoloración, las partes de plástico se pueden remojar en 10% de jugo de limón y agua o se pueden limpiar con un limpiador no abrasivo.

¡NOTA! Para la limpieza del filtro de canasta de acero inoxidable en agua caliente jabonosa deje por aproximadamente 10 minutos después de cada uso. Si la pulpa se deja o se seca en el filtro, puede obstruir los orificios del colador y la efectividad del extractor 800 Class.

Para su conveniencia se incluye un cepillo de nylon para la limpieza.

Sugerencia:
Para minimizar el lavado puede colocar una bolsa de plástico de congelador(o bolsa de plástico de mandado) en lugar del contenedor de pulpa para colectarla. Al terminar de hacer el jugo, ponga la bolsa que contiene la pulpa en un recipiente. (Ver página 79 para "Ideas de cómo usar la pulpa").



GUIA DE PROBLEMAS Y SOLUCIONES

POSSIBLE PROBLEMA	FÁCIL SOLUCIÓN
La unidad no trabaja cuando esta encendida	El brazo de seguridad no está en posición vertical con las ranuras en la cubierta (ver fotografía en la página 51, paso 4).
El motor se atorá al usar la unidad cubierta.	La pulpa mojada puede acumularse si hay demasiado jugo.Trate de empujar con el presionador de comida lentamente (ver página 54, paso 4). Limpie el filtro de tazón redondo, el filtro de acero inoxidable y la
Exceso de pulpa se acumula en el micro colador del filtro de canasta	Seleccione la velocidad ALTA en lugar de la velocidad BAJA. No haga más jugo. Quite la cubierta, raspe la pulpa. Trate de alternar frutas y vegetales (blandos y duros).
Demasiada pulpa y poco jugo	Quite el filtro de canasta de acero inoxidable y limpie las paredes del colador con el cepillo. Enjuague el filtro de Haga el jugo lentamente. canasta bajo agua caliente. Si los orificios siguen sucios, remojar en agua caliente con 10% jugo de limón para limpiar los orificios o lave en el lavaplatos. Esto removera el exceso de fibra que se acumuló (de las frutas o vegetales) lo que prohibe la salida del jugo.
El jugo se derrama entre el borde del extractor y la cubierta del filtro	Presione lentamente (ver página 54, paso 4). Frutas y vegetales con alto contenido de agua (tomates y sandía) use la velocidad baja.
El jugo se derrama del tazón de la canal	Presione lentamente (ver página 54, paso 4).
La máquina no operará	Verifique el botón de la protección de sobrecarga en la cara inferior de la base del motor para saber si el dispositivo de la seguridad no se ha activado automáticamente.

CONSEJOS PRACTICOS

INFORMACIÓN SOBRE EL JUGO
Las bebidas que se encuentran en este manual tienen sabor, textura y aroma, los beneficios para la salud son además una experiencia de sabor.

95% de los nutrientes que contienen las frutas y vegetales se encuentran en el jugo. Los líquidos extraídos de frutas y vegetales frescos son de importancia para una dieta saludable y balanceada. Los jugos de frutas y vegetales frescos son una fuente fácil de vitaminas y minerales. Los jugos son rápidamente absorbidos por el flujo sanguíneo y la manera más rápida de que el cuerpo digiera los nutrientes. Cuando usted hace sus jugos, usted tiene el control completo de lo que usted les incluye. Usted selecciona los ingredientes y decide si necesita azúcar, sal y otros sabores como limón, jengibre o ajo.

Jugos recién hechos deben tomarse inmediatamente antes de que pierdan su contenido vitamínico.

COMPRA Y ALMACENAMIENTO DE FRUTAS Y VEGETALES
- Siempre lave las frutas y vegetales antes de hacer el jugo.
- Siempre utilice frutas y vegetales frescos para hacer el jugo.
- Para ahorrar dinero y obtener mejores frutas y vegetales, compre de temporada.
- Mantenga sus frutas y vegetales lavados antes de guardarlos.
- Mucha de la fruta y vegetales duros pueden mantenerse a temperatura ambiente. Los tomates, moras, hojas verdes, apio, pepino y hierbas deben refrigerarse hasta que las use.

PREPARACIÓN DE FRUTAS Y VEGETALES
Al usar frutas con cáscara dura como mangos, guaba, melones opiña, siempre quite la cáscara antes de hacerlas jugo.

Los citricos puede hacerlos jugos en el extractor 800 Class si les quita la cáscara primero.

Todas las frutas con semilla, o huesos como las nectarinas, duraznos, mangos, chabacanos, ciruelas y frambuesas tiene que quitarles el hueso o semilla antes de hacerlas jugo.

Una pequeña cantidad de limón se puede agregar al jugo de manzana para evitar que se ponga café.

Sugerencia:
El extractor 800 Class hace jugos de naranja con espuma. Simplemente quite las cascaras a las naranjas y hagalas jugo. (Siempre es mejor refrigerar las naranjas antes de hacerlas jugo).

LA TÉCNICA CORRECTA
Al usar variedad de ingredientes con texturas empiece primero con los ingredientes de texturas más suaves en velocidad baja luego cambie a velocidad ALTA para los ingredientes de textura más dura.

Si hace jugo de hierbas, germinados, vegetales de hojas verdes juntelos todos para formar un ramo o hagalos jugo en combinación de otros ingredientes en velocidad BAJA para obtener el mayor jugo posible.

¡NOTA! Sí hace jugo de hierbas o vegetales de hojas verdes solos, el jugo no será mucho, se aconseja que los haga jugos en combinación de otras frutas o vegetales.

Las frutas y vegetales tienen diferente cantidad de líquido. Esto varia dentro del mismo grupo, por ejemplo, los tomates pueden hacer mas jugo que otros tomates. Las recetas de jugo no son exactas, las cantidades de cualquier jugo no son cruciales para el éxito de una mezcla en particular.

¡NOTA! Para extraer la máxima cantidad de jugo siempre presione lentamente.

UNA BUENA MEZCLA
Es fácil crear un buen jugo con excelente sabor. Si usted ha estado haciendo sus jugos de vegetales y frutas, usted sabrá que simple es inventar nuevas combinaciones. Sabor, color, textura e ingredientes preferidos es elección personal. Solo piense en alguno de sus sabores y comidas favoritas-sabran bien juntos o no combinaran. Algunos sabores fuertes pueden opacar los sabores más sutiles. Sin embargo, es una buena regla combinar almidones e ingredientes de pulpa con los que tengan alta húmedad.

USANDO LA PULPA
La pulpa que quedo después de hacer jugo sus frutas y vegetales es fibra y celulosa que como en el jugo, contiene nutrientes necesarios para una dieta diaria y se puede usar en diferentes maneras. Como en el jugo, la pulpa deberá usarse el mismo día para evitar la perdida de vitaminas.

Hay numerosas recetas en este manual para usar la pulpa(ver página 31). Aparte de estas, hay otros usos de la pulpa como albondigas, sopas o en el caso de fruta, simplemente llenar en un tazón con merengue y hornear para un postre sencillo.

Aparte de comerla, la pulpa es buena para usar como abono en el jardín.

¡NOTA! Al usar la pulpa, algunas piezas de frutas o vegetales quedarán. Tienen que quitarse antes de usar la pulpa para cualquier receta.

SERVICIO AL CLIENTE UN AÑO DE GARANTIA LIMITADA

HWI/Breville® le garantizá que esté producto se encuentrá libre de cualquier defecto en el material y mano de obra por un período de (1) año a partir de la compra original, excepto como se hace notar. No hay garantía con respecto a lo siguiente, que se puede adquirir con esté aparato: partes de cristal, recipientes de cristal, filtros de canasta, cuchillas y/o agitadores. Está garantía se extiende solamente al comprador original y no cubre los siguientes daños, por abuso negligencia, uso comercial, y cualquier otro uso que no se encuentre en las instrucciones.
HWI/Metro-Thebe, INC.

NO TIENE RESPONSABILIDAD POR EL USO INDEBIDO O ACCIDENTES CAUSADOS POR ESTE APARATO. Algunos estados o provincias no permiten está exclusión o limitación de incidentes o consecuencias de perdidas, así que está explicación no aplica. Si usted tiene alguna queja bajo esta garantía, NO REGRESE ESTE APARATO A LA TIENDA!! Por favor hable al SERVICIO AL CLIENTE (Para un servicio más rápido tenga a la mano el modelo y número de serie al hablar con la operadora.)

NUMERO DE SERVICIO AL CLIENTE
1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

GUARDE ESTE NUMERO PARA REFERENCIAS FUTURAS!!!

Está garantía le da derechos específicos legales, y usted podrá tener algunos otros derechos que varían del estado o provincia en que usted vive.



Recetas

RECETAS – COMIENZOS FRESCOS

JUGO DE MANZANA, ZANAHORIA Y APIO

Hace aproximadamente 2 tazas

puede alternar las cantidades ya sea de zanahorias o manzana para hacer el jugo más dulce o apetitoso dependiendo de su gusto:

4 manzanas pequeñas Granny Smith

3 zanahorias medianas cortadas

4 tallos de apio

1. Procese las manzanas, zanahorias y apio en la Fuente de Jugos.

Mezcle bien y sirva inmediatamente.

JUGO DE TOMATE, ZANAHORIA, APIO Y LIMA

Hace aproximadamente 3 tazas

2 tomates medianos

1 zanahoria grande cortada

2 tallos de apio cortados

1 lima sin cáscara

1. Procese los tomates, zanahoria, apio y lima en el extractor 800 Class.

Sirva inmediatamente.

JUGO DE NARANJA, ZANAHORIA Y BETABEL

Hace aproximadamente 2 tazas

2 zanahorias medianas cortadas

3 betabeles medianos cortados

4 naranjas, sin cáscara

1. Procese las zanahorias, betabel y naranjas en el extractor 800 Class.

Sirva inmediatamente.

JUGO DE TORONJA, MANZANA Y DURAZNO

Hace aproximadamente 2½ tazas

1 manzana pequeña Delicious

2 duraznos grandes, en mitades y sin hueso

2 toronjas, sin cáscara

1. Procese la manzana, duraznos y toronja en el extractor 800 Class.

Sirva inmediatamente.

JUGO DE PERA, PIÑA Y DURAZNO

Hace aproximadamente 3 tazas

½ piña pequeña, sin cáscara y en mitades

2 duraznos, en mitades y sin hueso

2 peras maduras pequeñas

1. Procese la piña, duraznos y peras en el extractor 800 Class.

Sirva inmediatamente.

JUGO DE FRESA, MANZANA Y PERA

Hace 3 tazas aproximadamente

1 manzana pequeña Granny

3 peras maduras pequeñas

1 taza de fresas cortadas

1. Procese la manzana, peras y fresas en el extractor 800 Class.

Sirva inmediatamente.

JUGO DE MANGO, MELON Y MENTA

Hace aproximadamente 2¼ tazas

½ melón pequeño a la mitad sin cáscara y semillas

3 hojas de menta fresca

1 mango a la mitad, sin hueso y cáscara

1. Procese el melón, menta y mango en el extractor 800 Class.

Sirva inmediatamente.

JUGO DE ZANAHORIA, TOMATE, PEPINO Y PEREJIL

Hace aproximadamente 3 tazas

3 tomates medianos

1 pepino grande

1 manojo grande de perejil

3 zanahorias grandes cortadas

1. Procese los tomates, pepino, perejil y zanahorias en el extractor 800 Class.

Sirva inmediatamente.

JUGO DE NARANJA, PAPA DULCE, APIO Y JENGIBRE

Hace aproximadamente 3 tazas

4 tallos de apio cortados

1 pequeña papa dulce sin cáscara y a la mitad

1´ (2.5 CM) de jengibre fresco

4 naranjas sin cáscara

1. Procese el apio, papa dulce, jengibre y naranjas en el extractor 800 Class.

Sirva inmediatamente.

JUGO DE CHIRIVÍA, PERA Y APIO

Hace aproximadamente 3 tazas

2 chirivias cortadas

4 tallos de apio cortados

4 peras medianas sin el tallo

1. Procese las chirivias, apio y peras en el extractor 800 Class.

Sirva inmediatamente.

BEBIDA ENERGÉTICA DE UVA, KIWI Y BAYAS

Sirve 6

Las uvas contienen potasio y hierro, dando restablecimiento después de un día extenuante.

1.1lb (500gramos) de uvas verdes sin semillas y racimos.

2 kiwi sin cáscara

8 onzas (250gramos) fresas sin tallo

16 onzas (500 gramos) leche descremada

2 cucharadas de polvo de proteína

½ taza de hielo triturado

1. Procese las uvas, kiwi y fresas en el extractor 800 Class.
2. Mezcle la leche, el polvo de proteína y el hielo triturado.

Sirva inmediatamente.

BEBIDA CHISPEANTE DE PERA, CHABACANO, Y MANZANA

Sirve 4

4 chabacanos grandes a la mitad y sin hueso

4 manzanas pequeñas

3 peras medianas

8 onzas (250ml) de agua mineral

½ taza de hielo triturado

1. Procese los chabacanos, manzanas y peras en el extractor 800 Class.
2. Agregar el agua mineral y el hielo.

Sirva inmediatamente.

BEBIDA DE NARANJA, BETABEL Y ZANAHORIA

Sirve 4

8 zanahorias

3 betabeles chicos cortados

¼ taza de hojas de menta fresca

3 naranjas sin cáscara

1. Procese las zanahorias, betabeles, hojas de menta y naranjas en El extractor 800 Class.

Sirva inmediatamente.

RECETAS – SUBSTITUTOS DE VITAMINAS

JUGO DE PIMIENTO ROJO, TOMATE Y ZANAHORIA

Hace aproximadamente 3 tazas

2 pimientos rojos pequeños

3 tomates medianos

3 zanahorias cortadas

4 tallos de perejil

1. Corte la base de los pimientos y remueva las semillas.
2. Procese los tomates, zanahorias, perejil y pimientos rojos en el extractor 800 Class.

Sirva inmediatamente.

JUGO DE TORONJA, ZARZAMORA, Y PERA

Hace 3 tazas aproximadamente

8 oz (250 gramos) de zarzamora

3 peras maduras

2 toronjas sin cáscara

1. Procese las zarzamoras, peras y toronjas en el extractor 800 Class.

Sirva inmediatamente.

JUGO DE APIO, BETABEL Y MANZANA

Hace aproximadamente 2 tazas

4 betabeles medianos cortados

2 manzanas medianas Granny Smith

4 tallos de apio

1. Procese el betabel, manzanas y apio en el extractor 800 Class.

Sirva inmediatamente.

JUGO DE MIRTILO, ZARZAMORA, FRESAS Y LIMON

Hace aproximadamente 3 1/2 tazas

1.1 libras (500 gramos) zarzamora

1.1 libras (500 gramos) mirtilo

1.1 libras (500 gramos) fresas sin el tallo

1 lima sin cáscara

1. Procese el mirtilo, zarzamoras, fresas y la lima en el extractor 800 Class.

Sirva inmediatamente.

JUGO DE GERMINADO DE FRIJOL, PEPINO, APIO Y CAÑAHEJA

Hace aproximadamente 3 tazas

1 pepino grande

3 tallos de apio

1 cañaheja cortada

2½ onzas (75 gramos) germinado de fríjol

1. Procese el pepino, apio, cañaheja y germinado de fríjol en el extractor 800 Class.

Sirva inmediatamente.

JUGO ESPUMOSO DE NARANJA

Hace de 8-10 tazas

1.2. libras (1 kilo) de naranjas sin cáscara

1. Procese las naranjas en el extractor 800 Class.

Sirva inmediatamente.

(Es mejor refrigerar las naranjas antes de hacerlas jugo).

RECETAS – COMIDAS LIQUIDAS

SOPA FRESCA DE VEGETALES CON TALLARINES

Sirve 4

1 tomate pequeño

1 cebolla pequeña cortada

2 zanahorias

1 pimiento verde, remover la base y las semillas

1 cucharada de mantequilla

1 cucharada de harina

12½ onzas (375 ml) de caldo de vegetales

15 onzas (425 gramos) frijoles enlatados

1 paquete de tallarines 2-Minute

Pimienta fresca molida

1. Procese el tomate, cebolla, zanahorias y pimiento verde en la Fuente de Jugos.
2. Vierta la mantequilla en un sartén mediano a fuego lento.
3. Mezcle la harina, cocine por un minute, y revuelva constantemente.
4. Agregue el jugo extraído, caldo de vegetales y los frijoles enlatados.
5. Hierva, después reduzca el fuego y deje hervir por 10 minutos.
6. Agregue los tallarines, cocine por 2 minutos o hasta que esten suaves.

Viertalo en 4 tazones soperos, espolvoree pimienta al gusto y sirva inmediatamente.

GAZPACHO

Sirve 4

4 tomates medianos

4 tallos de perejíl fresco

1 diente de ajo grande

1 cebolla pequeña cortada

2 zanahorias

2 tallos de apio

1 pimiento rojo, remover la base y las semillas

1 pepino libanés

2 cucharadas de vinagre de vino tinto

pimienta fresca molida

1 taza de hielo triturado

2 cucharadas de albahaca picada

1. Procese los tomates, perejíl, ajo, cebolla, zanahorias, apio, pimiento rojo y pepino en el extractor 800 Class.
2. Agregue en vinagre y pimienta negra.
3. Decore con hielo 4 tazones de sopa.

Vierta el jugo extraído, espolvoree con albahaca y sirva inmediatamente.

PASTA CON SALSA ESTILO PROVENZAL

Sirve 4

4 tomates

2 tallos de perejíl

1 tallo de apio

2 dientes grandes de ajo

1 cebolla pequeña cortada

1 pimiento rojo, remover la base y semillas

1 cucharada de pasta de tomate

4 onzas (120ml) de vino tinto

2 cucharaditas de orégano seco

1.1 libra (500 gramos) pasta cocida

3 cucharadas de queso Parmesano rallado

1. Procese los tomates, perejíl, apio, ajo, cebolla y pimiento rojo.
2. Licue la pasta del tomate con el vino tinto, revuelva con el jugo extraído.
3. Vierta en un sartén y cocine a fuego medio de 3 a 4 minutos.
4. Agregue la pasta y zarandee hasta cubrir la pasta. Divida la mezcla en 4 tazones.
5. Espolvoree con orégano y Queso Parmesano.

Sirva inmediatamente.

BEBIDA DE YOGURT DE MANGO, MELÓN Y NARANJA

1 mango a la mitad sin cáscara y hueso

½ melón pequeño sin cáscara y semillas partido en 2 partes iguales

5 naranjas sin cáscara

2 cucharadas de yogurt natural

1. Procese el mango, melón y naranjas en el extractor 800 Class.
2. Vierta rápidamente en tazón grandel yogurt.

Sirva inmediatamente.

RECETAS – BEBIDAS REFRESCANTES

BEBIDA REFRESCANTE DE CHABACANO Y PERA CHISPEANTE

Sirve 4

4 chabacanos grandes en mitades y sin hueso

3 peras grandes

8 onzas (250 ml) agua mineral

1 taza de hielo triturado

1. Procesar los chabacanos y peras en el extractor 800 Class.
2. Agregar el hielo en 4 vasos altos.
3. Divida el jugo extraído entre los vasos.
4. Agregue agua mineral y mezcle.

Sirva inmediatamente.

RASPADO DE FRESA, MELÓN Y FRUTA DE LA PASIÓN

Sirve 4

½ melón sin cáscara y semillas dividido en 2 porciones iguales

8 onzas (250 gramos) de fresas sin el tallo

pulpa de 2 frutas de la pasión

1 taza de hielo triturado

1. Procese el melón y fresas en el extractor 800 Class.
2. Agregue la pulpa de la fruta de la pasión
3. Agregue hielo en 4 vasos, vierta por encima del jugo y mezcle bien todo.

Sirva inmediatamente.

MEZCLA TROPICAL

Sirve 4

2 mangos a la mitad sin cáscara y hueso

3 kiwi sin cáscara

½ piña pequeña sin cáscara y a la mitad

½ taza de hojas de menta

1 taza de hielo triturado

1. Procese los mangos, kiwi, piña y la menta en Fuente de Jugos.
2. Agregue hielo en 4 vasos, vierta por encima del jugo y mezcle bien todo.

Sirva inmediatamente.

BEBIDA REFRESCANTE DE MENTA, TOMATE, NECTARINA Y FRUTA DE LA PASIÓN

Sirve 4

6 tomates

2 nectarinas

½ taza de hojas frescas

pulpa de 4 frutas de la pasión

1 taza de hielo triturado

1. Procesar los tomates, nectarinas y hojas de menta

en el extractor 800 Class.

2. Agregar la pulpa de la fruta de la pasión.
3. Agregar en 4 vasos, vertir por encima del jugo y mezcle bien todo.

Sirva inmediatamente.

BEBIDA HELADA DE CILANTRO, PEPINO, PIÑA Y HIELO

Sirve 4

½ piña pequeña sin cáscara y a la mitad

2 pepinos

½ taza de hojas de cilantro fresco

1 taza de hielo triturado

1. Procesar la piña, pepinos y cilantro en el extractor 800 Class.
2. Agregue hielo en 4 vasos, vierta encima del jugo y mezcle todo bien.

Sirva inmediatamente.

RASPADO DE APIO, PERA Y RÁBANO

Sirve 4

2 peras medianas

4 rábanos cortados

3 tallos de apio

1 taza de hielo triturado

1. Procese las peras, rábanos y apio en el extractor 800 Class.
2. Agregue hielo en 4 vasos, vierta encima del jugo y mezcle todo bien.

Sirva inmediatamente.

RECETAS – BEBIDAS CON ALCOHOL

PIÑA COLADA CON COCO

Sirve 4

½ coco sin cáscara y en cuartos

½ piña sin cácara y en cuartos

3 cucharadas de licor Malibu

16 onzas (500 ml) de agua de soda

1 taza de hielo triturado

1. Procese el coco y la piña en el extractor 800 Class
2. Agregue el licor y el agua
3. Agregue hielo en 4 vasos altos, vierta por encima del jugo y mezcle bien todo.

Sirva inmediatamente.

SUEÑO DE MELON

Sirve 4

1 melón honeydew en cuartos sin cáscara y semillas

3 cucharadas de licor Midori

16 onzas (500ml) de agua de soda

1 taza de hielo triturado

1. Procese el melón honeydew en el extractor 800 Class.
2. Agregue el licor y el agua de soda.
3. Agregue el hielo en 4 vasos altos, vierta por encima del jugo y mezcle todo bien.

Sirva inmediatamente.

BLOODY MARY

Sirve 4

4 tomates medianos

2 tallos de apio

1 pimiento rojo grande, remover la base y semillas

2½ onzas (45ml) de Vodka

1 taza de hielo triturado

1. Procese los tomates, apio y pimiento rojo en el extractor 800 Class.
2. Agregar la Vodka. Agregue en 4 vasos el hielo, vierta por encima de la mezcla de tomate y mezcle todo bien.

Sirva inmediatamente.

REFRESCO DE DURAZNO, MENTA Y HIERBABUENA

Sirve 4

6 duraznos a la mitad sin hueso

½ taza de hojas frescas de menta

2 cucharadas de Crema de Menta

2 cucharaditas de azúcar

½ taza de hielo triturado

16 onzas (500ml) de agua mineral

1. Procese los duraznos y las hojas de menta en el extractor 800 Class.
2. Vierta la Crema de Menta y azúcar
3. Agregar el hielo en 4 vasos, vierta por encima de la mezcla de durazno y combine todo.

Sirva inmediatamente.

RECETAS – FIBRAS FAVORITAS

En lugar de tirar la fibra de las frutas y vegetales que uso para el jugo, las siguientes recetas son para usar la pulpa.

FLAN DE QUESO FETA, ZANAHORIA Y CALABAZA

Sirve 6

8 hojas de pasta fila

2 onzas (60 gramos) mantequilla derretida

1 puerro finamente rebanado

1 taza de pulpa de calabaza

1 taza de pulpa de zanahoria

8 onzas (250 gramos) de queso feta en grumos

3 huevos

1 clara de huevo

4 onzas (120ml) de leche

2 cucharadas de cáscara de naranja

3 cucharadas de perejíl fresco cortado

1. Unte las hojas de fila con mantequilla entre ellas. Coloque la fila en un molde delgado de 25cms, póngalas en la base y en los lados. Corte la fila a 1.5cms de alto.
3. Combine el puerro, calabaza, zanahoria, queso feta, huevos, clara de huevo, leche, cáscara de naranja y el perejíl. Coloque en un molde de repostería y hornee a 350°F (180°C) de 25-30 minutos o hasta que este dorado y sirva.

SOPA DE VEGETAL CON TOCINO

Sirve 4

3 cucharaditas de mantequilla

1 cebolla finamente picada

1 jamón con hueso

12 onzas (350 gramos) pulpa de betabel colada y reserva de jugo

2 onzas (60 gramos) pulpa de papa colada y reserva de jugo

2 onzas (60 gramos) pulpa de tomate colada y reserva de jugo

2 onzas (120 gramos) pulpa de repollo colada y reserva de jugo

el jugo de todas las pulpas y agua para hacer hasta 2.1 cts. (2 litros)

4 tiras de tocino picadas

1 cucharada de jugo de limón

½ taza de crema agria

1. Derrita la mantequilla en un sartén grande, cocine la cebolla a fuego medio de 2-3 minutos o hasta que se dore. Agregue el jamón, agregue la pulpa del betabel, la pulpa de la papa, la pulpa de la zanahoria, la pulpa del repollo, la reserva de los jugos y agua, tocino y jugo de limón. Deje hervir, reduzca el fuego y hierva de 30-40 minutos.
2. Remueva el jamón, quite el hueso, corte finamente el jamón y agréguelo nuevamente al sartén.

Sirva con crema.

STRUDELS DE APIO, ZANAHORIA Y MANZANA

Hace 8

2 onza (30 gramos) mantequilla

1 cebolla pequeña finamente picada

4½ tazas de pulpa de zanahoria, manzana, y apio colado

(ver la receta del jugo en la página 22)

8 onzas (250 gramos) de queso cottage

2 cucharadas de menta fresca picada

1 huevo batido

12 hojas de pasta fila

2 onzas (60 gramos) mantequilla derretida

1 taza de queso fresco rallado Parmesano

1. Derrita la mantequilla en un sartén, agregue la cebolla y cocine de 2-3 minutos, o hasta que este blando, sazonar al gusto. Combine la cebolla, la pulpa de zanahoria, manzana y apio, queso cottage, menta y el huevo en un tazón, mezcle bien.
2. Corte la fila a la mitad, haga camas de 3 hojas, cubra la fila restante en un molde de repostería con papel anti-grasa, y luego con una toalla húmeda para prevenir que se seque. Unte 1 hoja de fila con mantequilla extra, espolvoree con queso Parmesano, coloque encima otra hoja de fila, unte con mantequilla y espolvoree con más queso. Repita el proceso hasta la última hoja.
3. Vierta cucharadas de la mezcla de zanahoria al final de la pasta, doble a los lados y enrolle como el rollo Suizo. Repita el procedimiento con las hojas y mezcla restante. Coloque en un molde engrasado y cocine a 400°F (200°C) de 20-25 minutos o hasta que se dore.

PANECILLOS DE CHIRIVIA Y POLENTA DE HIERBAS

Hace 6

2 tazas de pulpa de chirivía colada

2 onzas (60ml) tazas de leche

2 claras y 2 yemas

¼ taza de polenta (harina de maíz)

1 cucharadita de tomillo fresco picado

1 cucharadita de romero fresco picado

1 cucharadita de sazonador Cajun

1 pimiento rojo pequeño finamente picado

1 cucharadita de aceite

1. Combine la pulpa de la chirivía, leche, yemas de huevo, harina, polenta, tomillo, romero, sazonador Cajun y el pimiento rojo en un tazón grande. Bata las claras de huevos a punto de turrón, y envuelva a la mezcla.
2. Caliente el aceite en un sartén grande, deje caer cucharadas de la mezcla en el sartén. Cocine por 1 minuto cada lado hasta que se doren.

Sirva inmediatamente.

MOUSSE DE BAYAS Y CHOCOLATE BLANCO

Sirve 6

7 onzas (200 gramos) chocolate blanco

7 onzas (200 gramos) pulpa de fresa

7 onzas (200 gramos) pulpa de frambuesa

3 cucharaditas de gelatina disuelta en 3 cucharadas de agua caliente

3 yemas de huevo

10 onzas (300ml) de crema espesa

¼ de taza de azúcar

2 cucharadas de Grand Marnier

1. Derrita el chocolate sobre agua caliente, enfríe, no permita que se pegue.
2. Combine la pulpa de la fresa y frambuesa, ponga aparte.
3. Combine el chocolate, la mezcla de la gelatina y las yemas de huevo, mueva hasta que quede glaseado y espeso.
4. Bata la crema a punto de turrón, y envuelva la mezcla del chocolate con la pulpa de baya y Grand Marnier. Vierta en un molde mojado con capacidad de 5 tazas.

Refrigere por algunas horas o por la noche.

PASTEL DE ZANAHORIA

1¾ taza de harina

2 cucharaditas de royal

½ cucharadita de nuez moscada

½ cucharadita de canela

½ cucharadita de cardamomo

½ taza de cacahuates picados

½ taza de pasas

½ taza de azúcar morena de paquete

1½ taza de pulpa de zanahoria

½ taza de aceite

2 huevos ligeramente batidos

¼ taza de crema agria

1. Engrase un molde de 10" x 6" (25cms. x 15cms.). Coloque la harina y royal en un tazón grande, agregue la nuez, canela, cardamomo, cacahuates, pasas, azúcar moreno y la pulpa de la zanahoria, y mezcle todo. Agregue los huevos, aceite y crema agria. Bata con una batidora eléctrica, usando la velocidad mediana hasta que la mezcla este consistente. Vierta en el molde.
2. Hornear a 350° (180°C) por 1 hora o hasta que el pastel esté listo.

Saque del horno, deje enfriar por 5 minutos antes de colocarlo en una panera.

PASTEL DE CARNE

Sirve 6-8

1.1 libras (500 gramos) carne molida sin grasa

1.1 libras (500 gramos) salchicha

2 cebollas finamente picadas

½ taza de pulpa de zanahoria colada

½ taza de pulpa de tomate colada

2 cucharaditas de polvo curry

1 cucharadita de comino molido

1 cucharada de perejíl picado

1 huevo ligeramente batido

½ taza de leche evaporada

½ taza de caldo de res

pimienta fresca negra molida

2 cucharadas de almendras en rodajas

GLASEADO DE TOMATE

½ taza de caldo de res

4 cucharadas de salsa de tomate

1 cucharada de café instantáneo

3 cucharaditas de salsa Worcestershire

1½ cucharada de vinagre

1½ taza de jugo de limón

3 cucharadas de azúcar morena

4 onzas (120 gramos) mantequilla

1. Coloque la carne, salchicha desmenuzada, cebollas, pulpa de zanahoria, pulpa de papa, polvo de curry, perejíl, huevo, leche evaporada, caldo y pimienta negra en un tazón, mezcle y combine. Presione la mezcla en un molde ligeramente engrasado 4" x 8" (11cms x 21cms). Vierta el glaseado en el pastel de carne, espolvoree con almendras y hornee, bañando siempre con el glaseado por 40 minutos.
2. Para hacer el glaseado, vierta el caldo, salsa de tomate, azúcar y mantequilla en un sartén y hierva a fuego mediano. Baje el fuego, hierva, y mueva frecuentemente por 8 ó 10 minutos o hasta que el glaseado este ligeramente espeso.

NOTAS



NOTAS

JUICE FOUNTAIN®
ELITE

TABLE DES MATIÈRES

Breville

Félicitations

De votre achat du nouvel extracteur de jus 800 Class Juice Fountain Elite de Breville



Qu'il s'agisse de son moteur superbement conçu et ultra silencieux de 1000 watts ou de son boîtier de style professionnel, votre extracteur de jus 800 Class équilibre parfaitement la fonctionnalité, la fiabilité et le style.

Lors de la préparation de ce livret, notre but était de vous donner un point de départ à partir duquel vous pourriez explorer l'incroyable diversité de fonctionnement de votre extracteur de jus 800 Class. Qu'il s'agisse des excellentes recettes de fruits et légumes frais et sains ou du nettoyage et de l'entretien si faciles de l'extracteur de jus 800 Class, nous espérons que chaque page contribuera à vous apporter de nombreuses années de santé et de plaisir.

Nous voudrions tout simplement vous dire merci et vous féliciter encore une fois.

Amusez-vous bien!



BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION



Chez Breville nous sommes forts conscients de la sécurité. Nous concevons et fabriquons des produits destinés au consommateur sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons de faire très attention lorsque vous vous servez de tout article ménager électrique et de prendre les précautions suivantes:

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utliser l'appareil et garder ce dernier dans un endroit sûr pour référence future.
- Ne poussez pas les aliments dans le dispositif d'alimentation avec les doigts. Servez-vous toujours du poussoir fourni.
- Ne touchez pas les petites lames coupantes qui se trouvent à la base du panier-filtre en acier inoxydable.
- Ne touchez pas les lames coupantes du dispositif d'alimentation.
- Veillez toujours à ce que l'extracteur de jus 800 Class soit monté correctement et complètement avant de vous en servir. L'appareil ne s'allumera pas s'il n'est pas monté correctement.
- Servez-vous toujours De l'extracteur de jus 800 Class sur une surface plane et sèche.
- Éteignez toujours l'extracteur de jus 800 Class et débranchez-le si l'appareil doit demeurer sans surveillance, s'il ne sert pas, avant son nettoyage, avant de le déplacer, de le démonter, de le monter et de l'entreposer.
- N'extrayez pas le jus des fruits dont les noyaux ou les pépins n'ont pas été enlevés.
- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche et l'appareil proprement dit pour y déceler tout dommage. Si c'est le cas, cessez immédiatement de vous servir de l'appareil et appelez le service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE.
- L'usage d'accessoires non recommandés ou vendus par Breville peut causer un incendie, une électrocution ou une blessure.
- Lorsque vous vous servez de l'appareil, assurez-vous que la ventilation est adéquate au dessus et sur tous les côtés.
- Si l'appareil comprend une mise à la terre, toute rallonge devrait être du même type et sa puissance devrait être au moins la même sinon supérieure.
- Lisez attentivement toutes les instructions avant de faire marcher l'appareil et conservez-les pour consultation ultérieure.
- Pour éviter les incendies, les chocs électriques ou des blessures, n'immergez la fiche, le cordon ou la base contenant le moteur dans aucun liquide. Ne vous servez pas d'un jet d'eau pour nettoyer le cordon ou la base contenant le moteur
- Cet appareil ne doit pas être utilisé sans surveillance par de jeunes enfants ou des personnes handicapées.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent jouer avec l'appareil.
- Ne faites pas marcher l'extracteur de jus 800 Class pendant plus d'une minute si vous extrayez le jus de fruits et légumes dur à un rythme accéléré et en exerçant une forte pression.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, entrer en contact avec des surfaces très chaudes ou se nouer.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou à un endroit où il pourrait entrer en contact avec un four allumé.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, appelez le service à la clientèle Breville au 1-866-BREVILLE.
- Ne vous servez de cet appareil que dans le cadre de l'usage recommandé. Ne vous en servez pas dans un véhicule en mouvement ou dans un bateau. Ne vous en servez pas à l'extérieur.
- Suivez à la lettre les instructions relatives au nettoyage et à l'entretien.
- Pour débrancher l'appareil, éteignez tous les contrôles et retirez la fiche de la prise murale.
- Cet appareil est dote d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Dans le but de réduire les risques de commotion électrique, cette fiche est conçue pour être insérée d'une seule manière dans une prise polarisée. Si la prise ne peut être insérée, communiquez avec un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la prise de quelque manière que ce soit.
- Toujours assurer que la couverture est serrée (la barre de serrure) assurément à sa place et avant que le moteur est allumé. Ne pas desserrer les serre-joints (la barre de serrure) pendant que la centrifugeuse est dans l'opération.
- Ne pas utiliser l'appareil si le tamis tournant (le panier de filtre) est endommagé.

AU SUJET DU CORDON D'ALIMENTATION

Par précaution, votre extracteur de jus est équipé d'un cordon court dans le but d'éviter toute blessure ou dommage susceptibles d'être causés si une personne trébuchait ou s'enchevêtrait dans le cordon ou si celui-ci était tiré. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil ou se servir de celui-ci sans surveillance. Si vous devez vous servir d'un cordon plus long ou d'une rallonge avec l'appareil, ils doivent être disposés de manière à ne pas pendre d'un comptoir, d'une table ou de toute autre surface car les enfants pourraient les tirer ou trébucher. Pour éviter les commotions électriques, les blessures ou les incendies, la puissance nominale de la rallonge utilisée doit être similaire ou supérieure à celle de l'appareil (la puissance est indiquée sur la partie inférieure de l'appareil).

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS. À USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

ATTENTION : DISPOSITIF D'ALIMENTATION TRÈS LARGE. N'Y METTEZ NI LES MAINS NI DES OBJETS. SERVEZ-VOUS TOUJOURS DU POUSSOIR FOURNI

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE EXTRACTEUR DE JUS 800 CLASS JUICE FOUNTAINE ELITE DE BREVILLE

Dispositif d'alimentation breveté de grande largeur accommode pommes, carottes, tomates et oranges pelées entières. Accélère et facilite la préparation des jus de fruits et de légumes

Bras de verrouillage de sûreté
L'extracteur de jus ne peut fonctionner si son couvercle n'est pas à sa place et si le bras de verrouillage de sûreté n'est pas dans la position verticale requise pour le fonctionnement

Grand contenant à pulpe avec poignée intégrée (résiste au lave-vaisselle – étagère supérieure)

Contrôle électronique à deux vitesses
La basse vitesse pour l'extraction du jus des fruits mous à haute teneur en eau comme la pastèque. La basse vitesse pour l'extraction du jus des fruits et légumes durs

Met en vedette la fiche 'Assist™ Plug'. Plus facile à insérer, plus facile à retirer.



Dessin déposé.

Interrupteur

Bouton de réenclenchement
Protection contre la surchauffe (n'est pas montré sur l'illustration)

Poussoir
servant à pousser des fruits ou légumes entiers dans le dispositif d'alimentation breveté de grande largeur

Couvercle de l'extracteur de jus
(résiste au lave-vaisselle – étagère supérieure)

Panier-filtre en acier inoxydable Micro-Mesh
(résiste au lave-vaisselle – étagère supérieure).

Cruche à jus d'une capacité d'un litre
avec poignée intégrée pour droitier ou gaucher. (résiste au lave-vaisselle – étagère supérieure)

Base avec moteur à haut rendement
Moteur de 1000 watts.

Cordon
S'enroule autour des pieds et se maintient en place à l'aide d'un système à pince situé sous la base (n'est pas montré sur l'illustration)

Séparateur d'écume intégré
Ce dispositif veille à ce que l'écume soit séparée du jus lorsque celui-ci est versé (selon les préférences)

Cruche à jus d'une capacité d'un litre
avec poignée intégrée pour droitier ou gaucher. (résiste au lave-vaisselle – étagère supérieure)



Couvercle de la cruche à jus
permet à l'extracteur de jus de fonctionner avec un couvercle ce qui élimine les éclaboussures pendant le fonctionnement. Placez le couvercle sur la cruche pour conserver le jus dans le réfrigérateur

NOTEZ!! Pour conserver l'écume dans le jus, enlevez simplement le séparateur avant de préparer le jus.

LE MONTAGE DE VOTRE EXTRACTEUR DE JUS



ÉTAPE 1.
Placez l'enveloppe protectrice du filtre sur la base qui contient le moteur.



ÉTAPE 2.
Alignez les flèches du panier-filtre et celles de l'attelage moteur et poussez vers le bas jusqu'à ce que se fasse entendre le déclic de mise en place. Veillez à ce que le panier-filtre en acier inoxydable soit fermement en place à l'intérieur de l'enveloppe protectrice du panier-filtre et sur la base contenant le moteur.



ÉTAPE 3.
Placez le couvercle de l'extracteur de jus sur l'enveloppe protectrice du filtre de manière à ce que le dispositif d'alimentation soit situé au dessus du panier-filtre en acier inoxydable. Descendez-le et mettez-le en place.





ÉTAPE 4.
Relevez le bras de verrouillage de sûreté et placez-le dans les deux rainures situées de chaque côté du couvercle. Le bras de verrouillage de sûreté devrait maintenant être en position verticale et verrouillé au dessus du couvercle.



ÉTAPE 5.
Faites glisser le poussoir à l'intérieur du dispositif d'alimentation en alignant la rainure du poussoir avec la petite protubérance située sur le bord inférieur du sommet du dispositif d'alimentation.



ÉTAPE 5.1.
Continuez de faire glisser le poussoir dans le dispositif d'alimentation.



ÉTAPE 6.
Mettez le réservoir à pulpe en place en le penchant légèrement.

Petit truc:
Pour minimiser le lavage, nous vous suggérons de placer un sachet de congélation (ou un sac d'épicerie en plastique) dans le réservoir à pulpe pour recueillir celle-ci.



ÉTAPE 7.
Placez la cruche à jus fournie sous le bec du côté droit de l'extracteur de jus 800 Class. Le couvercle peut être mis pour éviter les éclaboussures.

NOTEZ!! **Un verre pourrait aussi servir à recueillir le jus.**



Le Fonctionnement

LE FONCTIONNEMENT DE VOTRE EXTRACTEUR DE JUS

ÉTAPE 1.
Lavez les fruits et légumes choisis pour préparer le jus.

NOTEZ!! La plupart des fruits et légumes comme les pommes, les carottes et les concombres n'auront pas besoin d'être coupés car ils pénètreront fort bien entiers dans le dispositif d'alimentation. Lorsque vous faites du jus de carottes, faites entrer le bout pointu en dernier.

ÉTAPE 2.
Assurez-vous que l'extracteur de jus 800 Class est monté correctement. Veillez à ce que le filtre en acier inoxydable soit nettoyé à fond avant chaque usage (consultez la section entretien et nettoyage). N'oubliez pas de placer la cruche à jus (ou un verre) sous le bec avant l'extraction.

ÉTAPE 3.
Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de 120V. Relevez l'interrupteur pour la vitesse BASSE ou abaissez-le pour la vitesse HAUTE selon le type de fruit ou de légume que vous avez choisi. Utilisez la table de sélection de la vitesse comme guide pour extraire le jus des divers fruits et légumes.

ÉTAPE 4.
Une fois le moteur en marche, placez les aliments dans le dispositif d'alimentation. À l'aide du poussoir, guidez les aliments vers le bas. Pour extraire le maximum de jus, poussez lentement.

ÉTAPE 5.
Le jus va couler dans la cruche à jus et la pulpe résiduelle s'accumulera dans le réservoir à pulpe.

NOTEZ!! Le réservoir à pulpe peut être vidé pendant l'extraction en éteignant l'extracteur de jus et en enlevant précautionneusement le réservoir à pulpe (Il faut le remettre en place avant de poursuivre l'extraction).

Ne laissez pas le réservoir à pulpe déborder car cela pourrait empêcher l'appareil de fonctionner normalement et même l'endommager.

TABLE DE SÉLECTION DE LA VITESSE

ABRICOTS (DÉNOYAUTÉS)	BASSE
ANANAS (PELÉ)	HAUTE
BETTERAVES	HAUTE
BLEUETS	BASSE
BROCOLI	BASSE
CAROTTES	HAUTE
CHOUX	BASSE
CHOUX DE BRUXELLES	HAUTE
CHOUX FLEUR	BASSE
CÉLERI	HAUTE
CONCOMBRE	BASSE
FENOUIL	HAUTE
FRAMBOISES	BASSE
KIWI	BASSE
MANGUES	BASSE
MELON	BASSE
NECTARINES (DÉNOYAUTÉES)	BASSE
ORANGES (PELÉES)	HAUTE OU BASSE
PÊCHES (DÉNOYAUTÉES)	BASSE
PASTÈQUE	BASSE
POIRES	HAUTE SI DURES OU BASSE SI MOLLES
POMMES	HAUTE
PRUNES (DÉNOYAUTÉES)	BASSE
RAISINS (ÉPÉPINÉS)	BASSE
TOMATES	BASSE

ATTENTION:
NE VOUS SERVEZ JAMAIS DE VOS DOIGTS POUR POUSSER LES ALIMENTS DANS LE DISPOSITIF D'ALIMENTATION OU POUR DÉGAGER CELUI-CI. UTILISEZ TOUJOURS LE POUSSOIR FOURNI.



Petit truc:
Pour minimiser le lavage, nous vous suggérons de mettre un sachet de congélation dans le réservoir à pulpe pour recueillir la pulpe.

BOUTON DE RÉENCLENCHEMENT
L'extracteur de jus 800 Class de Breville est équipé d'un dispositif de sécurité qui protège l'appareil contre la surchauffe due aux charges excessives. Si cela se produit, l'extracteur de jus active automatiquement ce bouton de protection et l'appareil s'éteint de lui-même.

Dans ce cas, débranchez le 800 Class et laissez-le refroidir. Appuyez sur le bouton de réenclenchement situé au dessous de la base contenant le moteur. Le dispositif de sécurité sera alors réenclenché et l'extracteur de jus sera prêt à fonctionner à nouveau.



DÉMONTAGE DE VOTRE EXTRACTEUR DE JUS



ÉTAPE 1.
Éteignez l'extracteur de jus 800 Class et débranchez-le.



ÉTAPE 2.
Enlevez le réservoir à pulpe en tenant la poignée et éloignez-le de l'extracteur en faisant pivoter le bas.



ÉTAPE 3.
Placez une main de chaque côté du bras de verrouillage et soulevez-le des rainures situées de chaque côté du couvercle de l'extracteur.



ÉTAPE 4.
Abaissez le bras de verrouillage.



ÉTAPE 5.
Enlevez le couvercle de l'extracteur.



ÉTAPE 6.
Pour enlever le panier-filtre en acier inoxydable, tenez la base de l'extracteur et faites tourner l'enveloppe protectrice en la tenant par le bec verseur.

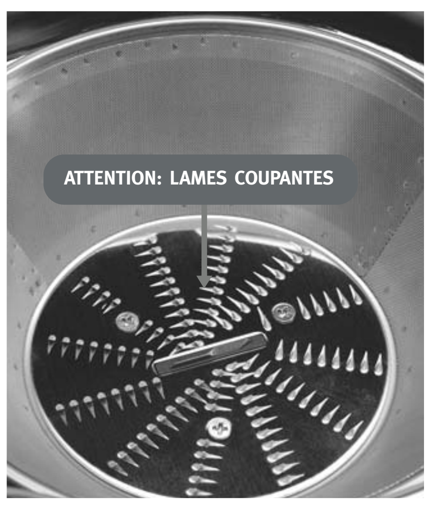


ÉTAPE 7.
Soulevez l'enveloppe protectrice avec le panier-filtre en acier inoxydable encore en place.



ÉTAPE 8.
Pour enlever le panier-filtre en acier inoxydable, mettez l'enveloppe protectrice à l'envers et enlevez le panier-filtre en faisant bien attention.

(Il est recommandé de procéder à cette opération au dessus d'un évier.)



ATTENTION : LE PANIER-FILTRE EN ACIER INOXYDABLE CONTIENT DE PETITES LAMES TRANCHANTES QUI TRAITENT FRUITS ET LÉGUMES. NE LES TOUCHEZ PAS LORSQUE VOUS MANIPULEZ LE PANIER-FILTRE.



Entretien et nettoyage

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Veillez toujours à ce que l'extracteur de jus 800 Class soit éteint. Retirez la fiche de la prise avant le nettoyage, le démontage, le montage ou l'entreposage de l'appareil.
- Suivez les présentes instructions pour le nettoyage de la surface de toutes les pièces qui entrent en contact avec des aliments au cours d'un usage normal.
- Pour un nettoyage facile – immédiatement après chaque usage, rincez toutes les pièces amovibles sous le robinet ouvert (pour enlever la pulpe mouillée). Laissez-les sécher à l'air.
- Après le démontage de l'appareil, (voir page 56-58), toutes les parties amovibles peuvent être nettoyées dans de l'eau chaude savonneuse.
- Le couvercle du 800 Class, l'enveloppe protectrice, le réservoir à pulpe et la cruche à jus d'un litre sont résistants au lave-vaisselle (étagère supérieure seulement).
- Essuyez la base avec un chiffon humide.
- Pour obtenir des résultats plus réguliers, veillez toujours à ce que le panier-filtre en acier inoxydable soit nettoyé à fond à l'aide de la brosse en nylon fournie. À l'aide de celle-ci, maintenez le panier-filtre en acier inoxydable sous le robinet ouvert et brossez-le de l'intérieur vers l'extérieur. Après le nettoyage du panier-filtre, examinez-le à la lumière pour vous assurer que les petites perforations ne sont pas bouchées. Si c'est le cas, faites tremper le panier-filtre dans de l'eau chaude contenant 10% de jus de citron pour dégager les perforations bouchées. Vous pouvez également laver le panier-filtre dans le lave-vaisselle.



- Certains fruits et légumes très colorés peuvent amener une certaine décoloration du plastique. Pour éviter cet inconvénient, lavez les pièces immédiatement après usage.
- Si une décoloration se produit, les pièces en plastique peuvent être trempées dans de l'eau contenant 10% de jus de citron ou être nettoyées à l'aide d'un agent nettoyant non abrasif.
- Veillez à essuyer la partie supérieure de la base du moteur surtout aux environs du mécanisme de verrouillage. Cela évitera de futures difficultés à enlever l'enveloppe protectrice et le panier-filtre.
- Ne faites pas tremper le panier-filtre en acier inoxydable dans un agent de blanchiment.
- Prenez toujours grand soin du panier-filtre car il est facile à endommager.

NOTEZ!! Pour aider au nettoyage, faites tremper le panier-filtre en acier inoxydable dans de l'eau savonneuse chaude pendant environ 10 minutes immédiatement après avoir terminé l'extraction du jus. Si on laisse sécher la pulpe sur le filtre, elle pourrait boucher les fines perforations du filtre et ainsi réduire l'efficacité de l'extracteur.

Une brosse de nettoyage pratique en nylon est fournie avec votre extracteur de jus 800 Class.



Petit truc:
Pour minimiser le lavage, nous vous suggérons de placer un sachet de congélation (ou un sac d'épicerie en plastique) dans le réservoir à pulpe pour recueillir celle-ci. Lorsque l'extraction est terminée, enlevez simplement le sac contenant la pulpe et jetez-le (voir à la page 79 pour y trouver que faire de la pulpe).

ATTENTION : N'IMMERGEZ LA BASE AVEC LE MOTEUR DANS AUCUN LIQUIDE. NE VOUS SERVEZ PAS D'UN JET D'EAU POUR NETTOYER LA BASE DU MOTEUR. LE CENTRE DU PANIER-FILTRE ET DU DISPOSITIF D'ALIMENTATION CONTIENNENT DE PETITES LAMES TRANCHANTES POUR TRAITER LES FRUITS ET LÉGUMES PENDANT LA PRÉPARATION DES JUS. NE TOUCHEZ PAS LES LAMES LORSQUE VOUS MANIPULEZ LE PANIER-FILTRE OU LE DISPOSITIF D'ALIMENTATION.

PETIT GUIDE DES INTERVENTIONS PRÉVENTIVES

PROBLÈME POSSIBLE	SOLUTION FACILE
L'appareil refuse de marcher lorsqu'il est allumé	Le bras de verrouillage de sûreté n'est peut être pas placé correctement dans la position verticale de fonctionnement, le bras étant engagé dans les deux rainures situées de chaque côté du couvercle (voir illustration à la page 51, étape 4).
Le moteur cale pendant l'extraction	La pulpe mouillée peut s'accumuler sous le couvercle si l'extraction est trop vigoureuse. Essayez d'enfoncer le poussoir plus lentement (voir page 54 étape 4). Nettoyez l'enveloppe protectrice du filtre, le filtre en acier inoxydable ainsi que le couvercle. Choisissez la vitesse HAUTE plutôt que la vitesse BASSE.
De la pulpe s'accumule dans le panier-filtre en acier inoxydable	Interrompez l'extraction. Enlevez le couvercle de l'extracteur (voir page 56-58, étapes 1 – 8) et grattez la pulpe en excès. Remontez l'appareil (voir page 50-52, étapes 1 – 7) et reprenez l'extraction. Essayez d'alterner entre des cariétés dures et tendres des fruits et légumes.
La pulpe est trop mouillée et il n'y a pas assez de jus	Essayez de ralentir le rythme d'extraction. Enlevez le panier-filtre en acier inoxydable (voir page 56-58, étapes 1 – 8) et nettoyez-en les parois avec une brosse fine. Rincez le panier-filtre à l'eau chaude. Si les perforations du filtre sont bouchées, faites tremper celui-ci dans une solution d'eau chaude et de 10% de jus de citron pour déboucher les perforations. Vous pouvez aussi laver le filtre dans le lave-vaisselle. Cela enlèvera la pulpe accumulée (provenant des fruits et des légumes) qui pourraient bloquer le passage du jus.
Le jus fuit entre le bord du couvercle et le filtre	Essayez de ralentir le rythme d'extraction en enfonçant le poussoir plus lentement (voir page 54 étape 4). Les fruits et légumes à haute teneur en eau (tomates et pastèque) devraient être traités à basse vitesse.
Le jus contenu dans l'enveloppe protectrice jaillit du bec	Essayez de ralentir le rythme d'extraction en enfonçant le poussoir plus lentement (voir page 54 étape 4).
L'appareil refuse de se mettre en marche	vérifiez le bouton de réenclenchement situé sous la base du moteur afin de déterminersi ce système de sécurité ne s'est pas déclenché automatiquement.

TUYAUX SUR LA FAÇON DE PRÉPARER LES JUS

TOUT CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR SUR LES JUS
Bien que les boissons contenues dans ce livret aient été créées en pensant surtout à la saveur, la texture et l'arôme, les avantages liés à la santé ajoutent beaucoup au plaisir des sens.

95% du contenu en éléments nutritifs des fruits et légumes se trouve dans le jus. Les liquides extraits des fruits et des légumes frais constituent une partie importante d'un régime sain et bien équilibré. Les jus des fruits et légumes frais sont une source de vitamines et de minéraux facile à préparer. Les jus sont vite absorbés dans le système sanguin et c'est donc la manière la plus rapide pour le corps de digérer les éléments nutritifs.

Lorsque vous préparez vos propres jus, vous contrôlez ce que vous y ajoutez. Vous choisissez les ingrédients et décidez si vous avez besoin de sucre, de sel ou d'autres saveurs.

Les jus fraîchement extraits doivent être bus juste après leur préparation pour éviter toute perte du contenu en vitamines.

L'ACHAT ET L'ENTREPOSAGE DES FRUITS ET DES LÉGUMES

- Lavez toujours les fruits et les légumes avant l'extraction.
- Servez-vous toujours de fruits et légumes frais.
- Pour économiser et obtenir des produits plus frais, achetez des fruits et des légumes de saison.
- Lavez vos fruits et légumes avant de les entreposer pour les avoir à votre disposition au moment de la préparation des jus.
- La plupart des fruits et des légumes plus résistants peuvent être conservés à la température de la pièce. Les produits plus délicats et périssables comme les tomates, les baies, les plantes feuillues, le céleri, les concombres et les herbes devraient être conservés au réfrigérateur jusqu'à leur usage.

PRÉPARATION DES FRUITS ET LÉGUMES

- Si vous utilisez des fruits à peau dure ou non comestible comme les mangues, les goyaves, le melon ou l'ananas, pelez-les toujours avant l'extraction.
- Les agrumes peuvent être mis dans l'extracteur de jus 800 Class s'ils sont pelés auparavant.
- Tous les fruits contenant des noyaux ou des pépins comme les pêches , les abricots, les prunes et les cerises doivent en être débarrassés avant l'extraction.
- Une petite quantité de jus de citron peut être ajoutée au jus de pomme pour éviter le brunissage.

Petit truc:
Votre Juice Fountain Elite fait du jus d'orange onctueux et revigorant. Pelez simplement les oranges et extrayez. (Mieux vaut les réfrigérer avant l'extraction).

LA BONNE TECHNIQUE
Lors de la préparation de jus provenant de divers ingrédients de textures variées, mieux vaut commencer par les ingrédients à texture plus tendre à basse vitesse pour ensuite passer à la vitesse haute pour les ingrédients à texture plus dure.

Si vous extrayez le jus d'herbes, de pousses ou de petits légumes verts feuillus, enveloppez-les ensemble pour former un paquet ou traitez-les en même temps qu'une combinaison d'ingrédients à basse vitesse pour obtenir les meilleurs résultats.

NOTEZ!! Si vous traitez des herbes ou des légumes verts feuillus individuellement, la production de jus sera faible en raison de la nature de l'extraction centrifuge; il est donc recommandé de traiter lesdits légumes avec une combinaison d'autres fruits et légumes.

Tous les fruits et légumes produisent des quantités différentes de liquide. Cela demeure vrai même au sein du même groupe; par exemple, une portion de tomates peut produire plus de jus qu'une autre. Les recettes de jus n'étant pas exactes, les quantités précises d'un jus quelconque n'affectent pas spécialement la réussite d'un mélange particulier.

NOTEZ!! Pour toujours extraire la quantité maximale de jus, enfoncez toujours le poussoir lentement.

TUYAUX SUR LA FAÇON DE PRÉPARER LES JUS suite

COMMENT OBTENIR LE BON MÉLANGE
Il n'est pas difficile de faire des jus au goût agréable. Si vous faites déjà vos propres jus, vous savez à quel point il est simple d'inventer de nouvelles combinaisons. Le goût, la couleur, la texture et les ingrédients sont très personnels. Pensez à quelques uns de vos aliments et saveurs favoris. Iraient-ils bien ensemble? Se contrediraient-ils? Certaines saveurs fortes peuvent en écraser d'autres plus subtiles. La règle la plus simple est de combiner les ingrédients pulpeux et féculents avec ceux qui contiennent plus de liquide.

QUE FAIRE DE LA PULPE
La pulpe qui reste après l'extraction du jus des fruits et légumes est constituée essentiellement de fibre et de cellulose qui, comme le jus, contiennent des éléments nutritifs vitaux nécessaires au régime quotidien et elle peut être utilisée de bien des façons. Cependant, comme le jus, la pulpe devrait être utilisée le jour même pour éviter la perte des vitamines.

En dehors des recettes mentionnées ci-dessus, la pulpe peut servir à donner de l'ampleur aux rissoles, épaissir les plats cuits en cocotte ou les soupes. Dans le cas des fruits, on peut mettre la pulpe dans un bol recouvert de meringue et faire cuire au four pour préparer un dessert simple. En dehors de sa consommation, la pulpe peut servir à préparer du compost pour le jardin.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Breville® garantit cet appareil contre tous défauts causés par un matériau ou une fabrication défectueux pendant une période d'un an suivant la date du premier achat par le consommateur. La présente garantie ne couvre pas les dommages dus aux abus, à la négligence, à un usage commercial ou à tout autre usage non précisé dans le mode d'emploi imprimé. Aucune garantie ne couvre les pièces en verre, les cruches en verre, les paniers-filtre, les lames et les agitateurs. HWI Breville dénie toute responsabilité en cas de dommages ou pertes consécutifs à l'usage de cet appareil. Certains états ou provinces ne permettent pas cette exclusion ou limitation des pertes connexes ou consécutives et il se pourrait donc que la dénégation qui précède ne s'applique pas à vous.

TOUTE GARANTIE RELATIVE À LA COMMERCIALITÉ OU À L'ADAPTATION DE CE PRODUIT EST ÉGALEMENT LIMITÉE À LA PÉRIODE D'UN AN PRÉVUE PAR LA GARANTIE LIMITÉE. Certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion de la garantie implicite relative aux biens de consommation et il se pourrait donc que la dénégation qui précède ne s'applique pas à vous.

La présente garantie vous accorde certaines garanties juridiques particulières et il se pourrait que vous ayez également d'autres garanties juridiques susceptibles de varier d'un état à l'autre ou d'une province à l'autre.

Si l'appareil devient défectueux dans les limites de la période de garantie, ne retournez pas l'appareil au magasin. Veuillez communiquer avec notre centre de service à la clientèle.

Numéro de téléphone sans frais:
1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Courriel:
AskUs@BrevilleUSA.com
AskUs@Breville.ca

Les produits Breville sont distribués au Canada par la compagnie Anglo Canadian L.P. et aux USA par Metro/Thebe inc.

BR9007 800JEXL Book USA_CAN.qxp 11/10/07 9:15 AM Page 112



Recettes

RECETTES – UN BON DÉBUT

JUS de POMME, de CAROTTE et de CÉLERI

Pour environ 500 ml

Vous pouvez modifier les quantités de carotte ou de pomme pour adoucir le jus ou l'aciduler selon vos préférences:

4 petites pommes Granny Smith

3 carottes moyennes taillées

4 côtes de céleri

1. Traitez les pommes, les carottes et le céleri dans le 800 Class.

Mélangez bien et servez immédiatement.

JUS de TOMATE, de CAROTTE, de CÉLERI et de LIME

Pour environ 750 ml

2 tomates moyennes

1 grande carotte taillée

2 côtes de céleri, taillées

1 lime pelée

1. Traitez les tomates, les carottes, le céleri et la lime dans le 800 Class.

Servez immédiatement.

JUS DE CAROTTE, de BETTERAVE et d'ORANGE

Pour environ 500 ml

2 carottes moyennes taillées

3 betteraves moyennes taillées

4 oranges, pelées

1. Traitez les carottes, les betteraves et les oranges dans le 800 Class.

Servez immédiatement.

JUS de POMME, de PÊCHE et de PAMPLEMOUSSE

Pour environ 625 ml

1 petite pomme Delicious

2 grandes pêches coupées en deux et dénoyautées

2 pamplemousses pelés

1. Traitez la pomme, les pêches et les pamplemousses dans le 800 Class.

Servez immédiatement.

JUS d'ANANAS, de PÊCHE et de POIRE

Pour environ 750 ml

½ petit ananas pelé et coupe en deux

2 pêches coupées en deux et dénoyautées

2 petites poires mûres

1. Traitez l'ananas, les pêches et les poires dans le 800 Class.

Servez immédiatement.

JUS de POMME, de POIRE et de FRAISE

Pour environ 750 ml

1 petite pomme Granny Smith

3 petites poires mûres

1 tasse de fraises équeutées

1. Traitez la pomme, les poires et les fraises dans le 800 Class.

Servez immédiatement.

JUS de MELON, de MENTHE et de MANGUE

Pour environ 565 ml

½ petit melon pelé, épépiné et coupé en deux

3 brins de feuille de menthe fraîche

1 mangue, coupée en deux, épépinée et pelée

1. Traitez le melon, la menthe et la mangue dans le 800 Class.

Servez immédiatement.

JUS de TOMATE, de CONCOMBRE, de PERSIL et de CAROTTE

Pour environ 750 ml

3 tomates moyennes

1 gros concombre

1 grand bouquet de persil

3 carottes moyennes taillées

1. Traitez les tomates, le concombre, le persil et les carottes dans le 800 Class.

Servez immédiatement.

JUS de PATATE DOUCE, de CÉLERI, de GINGEMBRE et d'ORANGE

Pour environ 750 ml

4 côtes de céleri taillées

1 petite patate douce pelée et coupée en deux

1 morceau de gingembre frais de 2,5 cm

4 oranges pelées

1. Traitez le céleri, la patate douce, le gingembre et les oranges dans le 800 Class.

Servez immédiatement.

JUS de PANAIS, de CÉLERI et de POIRE

Pour environ 750 ml

2 panais taillés

4 côtes de céleri taillées

4 poires moyennes sans la tige

1. Traitez les panais, le céleri et les poires dans le 800 Class.

Servez immédiatement.

RECETTES – POUR REMPLACER LES VITAMINES

JUS de TOMATE, de CAROTTE et de PIMENT ROUGE

Pour environ 750 ml

2 petits piments rouges

3 tomates moyennes

3 carottes taillées

4 brins de persil

1. Taillez la base des piments et enlevez les pépins.
2. Traitez les tomates, les carottes, le persil et les piments rouges dans le 800 Class.

Servez immédiatement.

JUS de MÛRES, de POIRES et de PAMPLEMOUSSE

Pour environ 750 ml

250g de mûres

3 poires mûres

2 pamplemousses pelés

1. Traitez les mûres, les poires et les pamplemousses dans le 800 Class.

Servez immédiatement.

JUS de BETTERAVE, de POMME et de CÉLERI

Pour environ 500 ml

4 betteraves moyennes taillées

2 pommes Granny Smith moyennes

4 côtes de céleri

1. Traitez les betteraves, les pommes et le céleri dans le 800 Class.

Servez immédiatement.

JUS de BLEUET, de MÛRE, de FRAISE et de LIME

Pour environ 875 ml

500 g de mûres

500 g de bleuets

500 g de fraises équeutées

1 lime, pelée

1. Traitez les mûres, les bleuets. Les fraises et la lime dans le 800 Class.

Servez immédiatement.

JUS de CONCOMBRE, de CÉLERI, de FENOUIL et de GERME DE SOJA

Pour environ 750 ml

1 gros concombre

3 côtes de céleri

1 fenouil taillé

75g de germes de soja

1. Traitez le concombre, le céleri, le fenouil et les germes de soja dans le 800 Class.

Servez immédiatement.

JUS D'ORANGE ÉCUMEUX

Pour environ 4 portions ou2 litres à 2 litres 1/2

1kg d'oranges, pelées

1. Traitez les oranges dans le 800 Class.

Servez immédiatement.

(Il est préférable de réfrigérer les oranges avant l'extraction).

RECETTES – DÉJEUNERS LIQUIDES

SOUPE aux LÉGUMES FRAIS avec NOUILLES

4 portions

1 petite tomate

1 petit oignon

2 carottes

1 piment vert, la base enlevée et épépiné

1 cuillerée à soupe de beurre

1 cuillerée à soupe de farine

375 ml de fonds de légumes

425 g de haricots en boite

1 paquet de nouilles à cuire en deux minutes

Poivre noir fraîchement moulu

1. Traitez la tomate, l'oignon, les carottes et le piment vert dans le 800 Class.
2. Faites fondre le beurre à feu moyen dans un grand poêlon.
3. En remuant sans arrêt, ajoutez la farine et faites cuire pendant une minute.
4. Ajoutez en remuant le jus, le fonds de légumes et les haricots.
5. Amenez à ébullition puis réduisez la chaleur et laissez mijoter pendant 10 minutes.
6. Ajoutez les nouilles et faites cuire pendant deux minutes ou jusqu'à ce que les nouilles soient tendres.

Versez dans 4 assiettes à soupe, saupoudrez de poivre noir et servez immédiatement.

GAZPACHO

4 portions

4 tomates moyennes

4 brins de persil frais

1 grosse gousse d'ail pelée

1 petit oignon pelé et taillé

2 carottes

2 côtes de céleri

1 piment rouge, la base enlevée et épépiné

1 concombre libanais

30 ml de vinaigre de vin rouge

Poivre noir fraîchement moulu

1 tasse de glace concassée

3 cuillerées à soupe de persil frais coupe en morceaux

1. Traitez les tomates, le persil, l'ail, l'oignon, les carottes, le céleri, le piment rouge et le concombre dans le 800 Class.
2. En remuant, ajoutez le vinaigre et le poivre noir.
3. Disposez la glace dans 4 assiettes à soupe.

Versez le jus extrait, saupoudrez de persil et servez immédiatement.

PÂTES à la SAUCE PROVENÇALE

4 portions

4 tomates

2 brins de persil frais

1 côte de céleri

2 grosses gousses d'ail

1 petit oignon pelé et taillé

1 piment rouge, la base enlevée et épépiné

1 cuillerée à soupe de pâte de tomate

120 ml de vin rouge

2 cuillerées à thé d'origan séché

500 g de pâtes cuites

3 cuillerées à soupe de fromage parmesan râpé

1. Traitez les tomates, le persil, le céleri, l'oignon et le piment rouge dans le 800 Class.
2. Mélangez la pâte de tomate et le vin rouge et ajoutez le jus extrait en remuant.
3. Versez dans un poêlon et faites cuire à feu moyen pendant 3 à 4 minutes.
4. Ajoutez les pâtes et mélangez bien pour les recouvrir. Servez le tout dans quatre assiettes.
5. Saupoudrez d'origan et de fromage parmesan et servez immédiatement.

BOISSON à la MANGUE, au MELON et à l'ORANGE

1 mangue coupée en deux, pelée et épépinée

½ petit melon brodé pelé, épépiné et coupe en deux portions égales

5 oranges pelées

3 cuillerées à soupe de yogourt naturel

1. Traitez la mangue, le melon et les oranges dans le 800 Class.
2. Versez dans un grand bol et ajoutez le yogourt à l'aide d'un fouet.

Servez immédiatement.

RECETTES – BOISSONS GLACÉES

BOISSON PÉTILLANTE à la POIRE ET à l'ABRICOT

4 portions

4 gros abricots coupes en deux et dénoyautés

3 grosses poires

250 ml d'eau minérale gazeuse

1 tasse de glace concassée

1. Traitez les abricots et les poires dans le 800 Class.
2. Mettez la glace dans 4 verres hauts.
3. Répartissez le jus extrait dans les verres.
4. Ajoutez l'eau minérale et remuez bien pour mélanger.

Servez immédiatement.

BOISSON aux MELON, aux FRAISES et aux FRUITS DE LA PASSION

4 portions

½ melon, pelé, épépiné et divisé en deux portions égales

250 g de fraises équeutées

La pulpe de deux fruits de la passion

1 tasse de glace concassée

1. Traitez le melon et les fraises dans le 800 Class.
2. Ajoutez la pulpe de fruit de la passion en remuant.
3. Mettez la glace dans 4 verres, versez le jus par dessus et mélangez bien.

Servez immédiatement.

MÉLANGE TROPICAL

4 portions

2 mangues coupées en deux, épépinées et pelées

3 kiwis pelés

1/2 petit ananas pelé et coupé en deux

1/2 tasse de feuilles de menthe fraîche

1 tasse de glace concassée

1. Traitez les mangues, les kiwis, l'ananas et la menthe dans le 800 Class.
2. Mettez la glace dans 4 verres, versez le jus par dessus et mélangez bien.

Servez immédiatement.

BOISSONS à la TOMATE, aux BRUGNONS, aux FRUITS DE LA PASSION et à la MENTHE

4 portions

6 tomates

2 brugnons

1/2 tasse de feuilles de menthe fraîche

La pulpe de 4 fruits de la passion

1 tasse de glace concassée

1. Traitez les tomates, les brugnons et les feuilles de menthe dans le 800 Class.
2. Ajoutez la pulpe de fruit de la passion.
3. Mettez la glace dans 4 verres, versez le jus par dessus et mélangez bien.

Servez immédiatement.

BOISSON au CONCOMBRE, à l'ANANAS et à la CORIANDRE

4 portions

1/2 petit ananas pelé et coupé en deux

2 concombres

1/2 tasse de feuilles de coriandre fraîche

1 tasse de glace concassée

1. Traitez l'ananas, les concombres et la coriandre dans le 800 Class.
2. Mettez la glace dans 4 verres, versez le jus par dessus et mélangez bien.

Servez immédiatement.

BOISSON à la POIRE, aux RADIS et au CÉLERI

4 portions

3 poires moyennes

4 radis taillés

3 côtes de céleri

1 tasse de glace concassée

1. Traitez les poires, les radis et le céleri dans le 800 Class.
2. Mettez la glace dans 4 verres, versez le jus par dessus et mélangez bien.

Servez immédiatement.

RECETTES – JUS ALCOOLISÉS

COLADA à la NOIX DE COCO et à l'ANANAS

4 portions

1/2 noix de coco pelée et coupée en deux

1/2 gros ananas pelé et coupe en quartiers

45 ml de liqueur Malibu

500 ml d'eau de Seltz

1 Tasse de glace concassée

1. Traitez la noix de coco et l'ananas dans le 800 Class.
2. En remuant, ajoutez la liqueur et l'eau de Seltz.
3. Mettez la glace dans 4 verres hauts, versez le jus par dessus et mélangez bien.

Servez immédiatement.

HONEYDEW DREAM

4 portions

1 melon honeydew pelé, épépiné et coupe en quartiers

45 ml de liqueur Midori

500 ml d'eau de Seltz

1 tasse de glace concassée

1. Traitez le melon honeydew dans le 800 Class.
2. En remuant, ajoutez la liqueur et l'eau de Seltz.
3. Mettez la glace dans 4 verres, versez le jus par dessus et mélangez bien.

Servez immédiatement.

BLOODY MARY

4 portions

4 tomates moyennes

2 côtes de céleri

1 gros piment rouge, la base enlevée et épépiné

45 ml de vodka

1 tasse de glace concassée

1. Traitez les tomates, le céleri et le piment rouge dans le 800 Class.
2. En remuant, ajoutez la vodka. Mettez la glace dans 4 verres, versez la mixture par-dessus et mélangez bien.

Servez immédiatement.

JULEP à la PÊCHE et à la MENTHE

4 portions

6 pêches coupées en deux et dénoyautées

½ tasse de feuilles de menthe fraîche

30 ml de Crème de Menthe

2 cuillerées à thé de sucre

½ tasse de glace concassée

500 ml d'eau minérale

1. Traitez les pêches et les feuilles de menthe dans le 800 Class.
2. En remuant, ajoutez la crème de menthe et le sucre.
3. Mettez la glace dans 4 verres, versez la mixture de pêche par-dessus et mélangez bien.

Servez immédiatement.

STIMULANT aux RAISINS, aux KIWIS et aux FRAISES

6 portions

Les raisins contiennent du potassium et du fer et constituent un bon stimulant après une dure journée.

500 g de raisins verts épépinés et sans tiges

2 kiwis pelés

250 g de fraises équeutées

500 ml de lait écrémé

2 cuillerées à soupe de mélange en poudre pour boisson riche en protéines

½ tasse de glace concassée

1. Traitez les raisins, les kiwis et les fraises dans le 800 Class.
2. Mélangez le lait, le mélange en poudre et la glace concassée dans la mixture.

Servez immédiatement.

BOISSON aux ABRICOTS, aux POMMES et aux POIRES

4 portions

4 gros abricots coupés en deux et dénoyautés

4 petites pommes rouges

3 poires moyennes

250 ml d'eau minérale gazeuse

½ tasse de glace concassée

1. Traitez les abricots, les pommes et les poires dans le 800 Class.
2. En remuant, ajoutez l'eau minérale et la glace.

Servez immédiatement.

BOISSON aux BETTERAVES, aux CAROTTES et à l'ORANGE

4 portions

8 carottes

2 petites betteraves taillées

¼ de tasse de feuilles de menthe fraîche

4 oranges pelées

1. Traitez les carottes, les betteraves, les feuilles de menthe et les oranges dans le 800 Class.

Servez immédiatement.

RECETTES – APPORTS EN FIBRES

Plutôt que de gaspiller la fibre des fruits et des légumes dont le jus a été extrait, les recettes suivantes ont été créées pour utiliser la pulpe résiduelle.

FLAN aux CAROTTES, à la CITROUILLE et au FETA

6 portions

8 feuilles de pâte filo

60 g de beurre fondu

1 poireau coupé en tranches fines

1 tasse de pulpe de citrouille

1 tasse de pulpe de carotte

250 g de fromage féta émietté

3 oeufs

1 blanc d'oeuf

120 ml de lait

2 cuillerées à soupe de zeste d'orange

3 cuillerées à soupe de persil frais coupé en morceaux

1. Mettez les feuilles de filo les unes sur les autres en étalant du beurre sur chaque feuille. Placez le tout dans une assiette à tarte de 25 cm de diamètre et pressez sur la base et les côtés. La pâte devrait dépasser le bord de l'assiette de 1,5 cm.
2. Combinez le poireau, la citrouille, la carotte, le fromage féta, les œufs, le blanc d'œuf, les zestes d'orange et le persil. Placez le tout sur la pâte et faites cuire au four à 180 degrés pendant 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le flan soit doré et pris.

SOUPE aux LÉGUMES et au BACON

4 portions

3 cuillerées à thé de beurre

1 oignon coupé en petits morceaux

1 os de jambon

350 g de pulpe de betterave égouttée et le jus mis de côté

60 g de pulpe de pomme de terre égouttée et le jus mis de côté

60 g de pulpe de carotte égouttée et le jus mis de côté

120 g de pulpe de tomate égouttée et le jus mis de côté

60 gde pulpe de chou égouttée et le jus mis de côté

Les jus mis de côté et assez d'eau pour deux litres

4 tranches de bacon minces coupées en morceaux

15 ml de jus de citron

1/2 tasse de crème sûre

1. Faites fonder le beurre dans un grand poêlon. Faite cuire l'oignon à feu moyen pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré. Ajoutez l'os de jambon. Ajoutez en remuant la pulpe de betterave, la pulpe de pomme de terre, la pulpe de carotte, la pulpe de tomate, la pulpe de chou, les jus mis de côté ainsi que l'eau, le bacon et le jus de citron. Amenez à ébullition, réduisez la chaleur et laissez mijoter pendant 30 à 40 minutes.
2. Enlevez l'os de jambon et jetez l'os. Coupez la viande en petits morceaux et remettez-la dans le poêlon.

Servez couronné de crème sure.

STRUDEL aux CAROTTES, aux POMMES et au CÉLERI

8 portions

30 g de beurre

1petit oignon coupé en petits morceaux

4 tasses 1/2 de pulpe de carotte, de pomme et de céleri égouttée (voir la recette des jus en page 22)

250 g de fromage cottage

2 cuillerées à soupe de menthe fraîche coupée en morceaux

1 oeuf battu

12 feuille de pâte filo

60 g de beurre fondu

1 tasse de fromage parmesan frais râpé

1. Faites fondre le beurre dans un poêlon. Ajoutez l'oignon et faites cuire pendant deux ou trois minutes ou jusqu'à ce qu'il devienne tendre. Assaisonnez au goût. Combinez l'oignon, la pulpe de carotte, de pomme et de céleri, le fromage cottage, la menthe et l'oeuf dans un bol à mélanger. Mélangez bien.
2. Coupez les feuilles de filo en deux et placez-en 3 feuilles sur une planche à pâtisserie. Couvrez le reste de la pâte de papier paraffiné et d'un morceau d'étoffe humide pour l'empêcher de sécher. Avec une brosse, étalez du beurre sur une euille de pâte, saupoudrez de fromage parmesan, couvrez

   d'une autre feuille de pâte, étalez du beurre, saupoudrez de fromage parmesan et répétez avec la dernière feuille de pâte.
3. Placez des cuillerées à soupe de mixture de carotte à une extrémité de la pâte, repliez les côtés et roulez le tout comme un roulé à la confiture. Répétez avec le reste de la pâte et de la pulpe. Placez sur un plateau à four et faites cuire au four à 200 degrés pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

PETITS GÂTEAUX aux PANAIS, aux HERBES et à la POLENTA

6 portions

2 tasses de pulpe de panais égouttée

60 ml de lait

2 oeufs séparés

$^{1}/_{4}$ de tasse de polenta (semoule de mais)

$^{1}/_{4}$ de tasse de farine auto levante

1 cuillerée à thé de thym frais coupé en morceaux

1 cuillerée à thé de romarin frais coupé en morceaux

1 cuillerée à thé d'assaisonnement cajun

1 petit piment rouge coupe en petits morceaux

15 ml d'huile

1. Combinez la pulpe de panais, le lait, les jaunes d'oeuf, la farine auto levante, la polenta, le thym, le romarin, l'assaisonnement Cajun et le piment rouge dans un grand bol à mélanger. Battez les blancs d'œuf jusqu'à ce que se forment des monticules. Incorporez dans la mixture de panais.
2. Faites chauffer l'huile dans une grande poêle. Mettez des cuillerées de mixture dans la poêle. Faites cuire les gâteaux pendant environ 1 minute de chaque côté ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Servez immédiatement.

MOUSSE aux BAIES et au CHOCOLAT BLANC

6 portions

200 g de chocolat blanc

200 g de pulpe de fraise

200 g de pulpe de framboise

3 cuillerées à thé de gélatine dissoute dans 45 ml d'eau chaude

3 jaunes d'oeuf

300 ml de crème épaisse

$^{1}/_{4}$ de tasse de sucre à glacer

30 ml de Grand Marnier

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Laissez-le refroidir mais pas se solidifier.
2. Combinez la pulpe de fraise et de framboise et mettez de côté.
3. Combinez le chocolat, la gélatine et les jaunes d'oeuf et fouettez jusqu'à obtention d'un coloris pâle et brillant.
4. Battez la crème jusqu'à formation de monticules et incorporez à la mixture au chocolat avec la pulpe des baies et le Grand Marnier. Versez dans un moule humidifié d'une capacité de 5 tasses. Réfrigérez pendant quelques heures ou pendant toute la nuit.

GÂTEAU aux CAROTTES

1 tasse $^{3}/_{4}$ de farine ordinaire

2 cuillerées à thé de d'agent de levage

$^{1}/_{2}$ cuillerée à thé de noix de muscade

$^{1}/_{2}$ cuillerée à thé de cannelle

$^{1}/_{2}$ cuillerée à thé de cardamome

$^{1}/_{2}$ tasse d'arachides coupées en morceaux

$^{1}/_{2}$ tasse de raisin secs

$^{1}/_{2}$ tasse de sucre brun bien tassé

1 tasse $^{1}/_{2}$ de pulpe de carotte

125 ml d'huile

2 oeufs légèrement battus

$^{1}/_{4}$ de tasse de crème sûre

1. Graissez et garnissez un moule à pain de 25 cm sur 15 cm. Tamisez la farine et l'agent de levage dans un grand bol à mélanger et ajoutez la noix de muscade, la cannelle, la cardamome, les arachides, les raisins secs, le sucre brun et la pulpe de carotte. Remuez pour combiner. Ajoutez les oeufs, l'huile et la crème sûre. Battez avec un batteur électrique à vitesse moyenne jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. Versez dans le moule à pain.
2. Faites cuire au four à 180 degrés pendant une heure ou jusqu'à ce que le gâteau soit cuit. Vérifiez en y enfonçant une brochette. Retirez du four, laissez dans le moule à pain pendant 5 minutes avant de mettre celui-ci à l'envers pour déposer le gâteau sur une grille.

PAIN DE VIANDE FAMILIAL

6 à 8 portions

500 g de boeuf haché maigre
500 g de saucisse hachée
2 oignons coupés en petits morceaux
1/2 tasse de pulpe de carotte égouttée
1/2 tasse de pulpe de pomme de terre égouttée
2 cuillerées à thé de poudre de cari
1 cuillerée à thé de cumin moulu
1 cuillerée à soupe de persil frais coupé en morceaux
1 oeuf légèrement battu
1/2 tasse de lait évaporé
125 ml de fonds de boeuf
Poivre noir fraîchement moulu
2 cuillerées à soupe d'amandes effilées

GLAÇAGE à la TOMATE

125 ml de fonds de boeuf
4 cuillerées à soupe de sauce tomate
1 cuillerée à thé de poudre de café instantané
3 cuillerées à soupe de sauce Worcestershire
23 ml de vinaigre
23 ml de jus de citron
3 cuillerées à soupe de sucre brun
120 g de beurre

1. Mettez le boeuf et la saucisse hachés, les oignons, la pulpe de carotte, la pulpe de pomme de terre,la poudre de cari, le cumin, le persil, l'œuf, le lait évaporé, le fonds et le poivre noir dans un bol et mélangez le tout. Pressez la mixture dans un moule à pain légèrement graissé de 11 cm sur 21 cm. Versez le glaçage sur le pain de viande, saupoudrez d'amandes et faites cuire au four en arrosant fréquemment pendant 40 minutes.
2. Pour faire le glaçage, mettez le fonds, la sauce tomate, la poudre de café, la sauce Worcestershire, le vinaigre, le jus de citron, le sucre et le beurre dans un poêlon et amenez à ébullition à feu moyen. Réduisez la chaleur et laissez mijoter pendant 8 à 10 minutes en remuant fréquemment ou jusqu'à ce que le glaçage soir réduit et légèrement épaissi.

